04 Dezember 2018 | Januar | Februar 2019 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

HAVANNA
STADT DER ZIGARREN

PFEIFEN TABAK
WINTERLICHES FÜR DIE SEELE

INTER TABAC NEUHEITEN
GOLDENER SEPTEMBER IN DORTMUND

WINZER SEKT
GENUSS ZUM KLEINEN PREIS

FINE LIFE
GENUSS-INSPIRATIONEN

Martin Brambach
ein Mann für alle Fälle

CARLOS ANDRÉ

EXPRESSION FOR PASSION

CARLOS ANDRÉ AIRBORNE

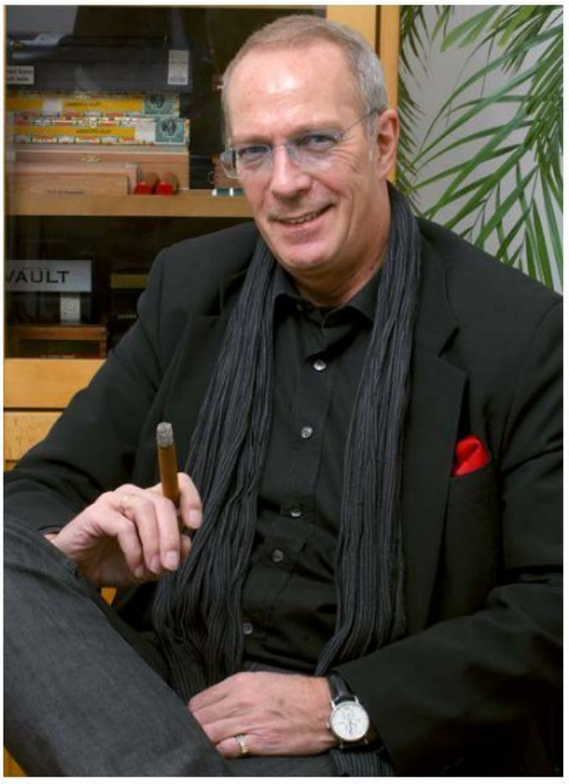
FASZINATION UND LEIDENSCHAFT WERDEN EINS

Inspiriert vom unvergleichlichen Gefühl zu fliegen, den Blick von oben auf die Dinge zu behalten, Visionen Wirklichkeit werden zu lassen und täglich neue Horizonte zu entdecken, präsentiert Carlos André eine neue Generation des Zigarrengenusses.
Carlos André Airborne – Anregend. Einladend. Leidenschaftlich.

Diese Zigarre ist dem faszinierenden Moment des Abhebens gewidmet: Airborne – in der Fliegerei der Moment, in dem man den Boden verlässt. Gemacht für Aficionados, die offen sind für Neues. Elegant und charakterstark vereint diese Zigarre ein raffiniertes Zusammenspiel exzellenter Tabake mit zeitgenössischem Esprit. Eine spannende Genussreise für alle Sinne.

www.carlos-andre.de/airborne

ZEIT FÜR DIE SCHÖNEN DINGE



Liebe Leserinnen und Leser,

eigentlich birgt die Überschrift schon das Problem an sich. Haben und nehmen wir uns Zeit für die schönen Dinge im Leben? Sind wir ausgeglichen genug, uns von der Alltagshektik so oft es geht zu befreien? Oder gelingt es uns eher nicht und wir leben nur die Sehnsucht danach? Ich wünsche Ihnen allen, dass Sie sich möglichst viel Zeit gönnen und dem persönlichen Genuss eine Chance geben.

Vor uns liegt das Weihnachtsfest, die sogenannte stille Zeit, die dann mit Getöse ins neue Jahr leitet. Und natürlich werden Wünsche formuliert. Gesundheit, Zufriedenheit und Frieden stehen ganz oben auf der Liste. Nachvollziehbar, denn in diesen Zeiten scheint manches fragiler geworden zu sein.

FINE TOBACCO hat sich auch in diesem Jahr wieder viel Zeit genommen, für Sie Interessantes aus der Tabak-Genusswelt, der Reisewelt und aus zahlreichen weiteren Genussmomente zu komponieren und darüber zu berichten. Wir hoffen, dass es Ihnen insgesamt gefallen hat und Sie uns auch im nächsten Jahr die Treue halten. Jetzt wünschen wir Ihnen echtes Lesevergnügen. Lassen Sie sich erneut nach Havanna entführen, machen Sie einen kleinen Rundgang auf der inter tabac 2018, die unglaublich viel Neues präsentierte. Lernen Sie den sympathischen und wirklich vielseitigen Martin Brambach kennen und trinken Sie einen guten Winzer-Sekt, den wir für Sie getestet haben.

Vielleicht ist Ihnen aber auch danach, einmal ganz tief einzutauchen? Die Abnoe-Taucher-Geschichte über René Trost wird Sie überraschen und beeindrucken. Ebenso unsere neuen Hotel-Tipps, die wahre Genuss-Oasen sind. Und wenn Sie Ihr Weg demnächst einmal nach Andermatt in der Schweiz führen sollte, dann versäumen Sie nicht, einmal im The Chedi vorbeizuschauen. Wir waren mit bekannten Gesichtern schon dort und durften sogar eine Cigarren-Premiere erleben.

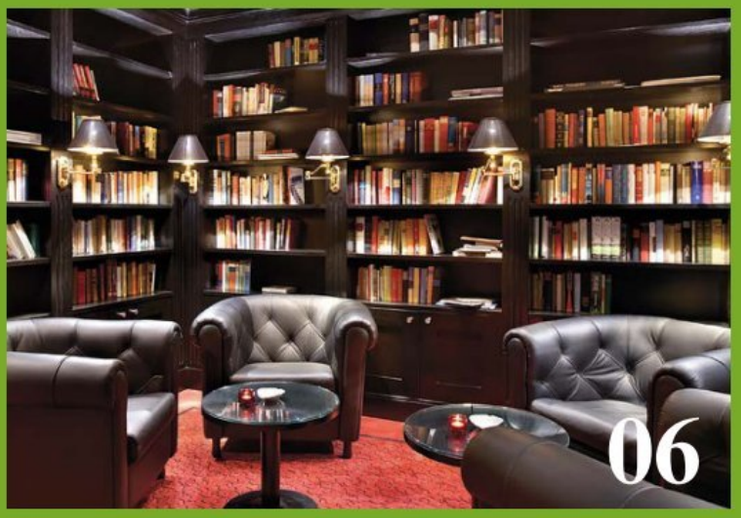
Mit dieser Ausgabe beenden wir das Jahr 2018 und bereiten uns auf das neue, sicher spannende Jahr 2019 vor. Das gesamte Team von FINE TOBACCO wünscht Ihnen und Ihren Lieben Frohe Weihnachten und einen harmonischen Jahreswechsel. Kommen Sie gut ins neue Jahr, bleiben Sie gesund und nehmen Sie sich genug Zeit für die schönen Dinge im Leben.

In diesem Sinne grüße ich Sie herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
Fine Tobacco

FINE LIFE
41


06

18

RATTRAY'S
WINTER EDITION
WINTER EDITION
76

32
20th
ANNIVERSARY

66
2015
Blanc de Noirs
brut

24

INHALT

03 **EDITORIAL**

06 **SMOKING ROOMS**
Cigar Lounges in Jochberg und Abu Dhabi

10 **MAGAZIN**
Jubiläen und Legenden aus der Genuss- und Tabakwelt

18 **PORTRAIT MARTIN BRAMBACH**
Von der „supporting role“ zum „Mr. Überall“

24 **SERIE: HAVANNA – HABANA STADT DER ZIGARREN XIV**
Mitten in der Altstadt: Die Manufaktur Juan Lopez

28 **IMPRESSIONEN AUS DORTMUND**
40 Jahre InterTabac

32 **CIGARREN-TASTING**
Neues von der InterTabac

41 **FINE LIFE**
Sensationen über und unter Wasser

66 **WINZERSEKT**
Es muss nicht immer Champagner sein

76 **PFEIFENTABAK**
Weihnachts-Neuheiten für die Seele

80 **TREFFPUNKTE**
Vom Südtirol bis Hamburg

10

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Elmar Schalk, Helma Scheffler

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
IDM/Ivo Corrà, Lara Freiburger, IDM/Fippolito, Agentur Schneider-Press, Studio Jan Roeder, www.coolor.ch

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
KASTNER AG das medienhaus
Schlosshof 2-6, D-85283 Wolnzach

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

THE ART OF SMOKING

IN DEN CIGAR LOUNGES DER LUXUSHOTELS SIND DIE AFICIONADOS NACH WIE VOR AM BESTEN AUFGEHOBEN. DA STIMMEN AMBIENTE UND SERVICE GLECHERMASSEN. EGAL OB IM KEMPINSKI IN TIROL ODER IM FOUR SEASONS IN ABU DHABHI.

RUBIN BAR & CIGAR LOUNGE IM KEMPINSKI HOTEL DAS TIROL
JOCHBERG

Ein Glas Wein, ein Kaffee, ein netter Plausch und gute Gesellschaft. Die Rubin Bar lädt zum Verweilen, Entspannen, Plaudern und vor allem Genießen ein. Ein exklusiver Single Malt, exotische Cocktails, klassische Longdrinks oder einfach ein Glas Champagner. Die Mitarbeiter der Rubin Bar zaubern für jeden Geschmack das passende Getränk.

Rot und Schwarz, die vorherrschenden Farben, gemütliche Sessel, wie es sich für eine Bar gehört und schier unendlicher Raum zum gemeinsamen philosophieren. Die perfekte Kombination zum Testen der neusten Gin Cocktails und probieren der neusten Kreationen des jungen und kreativen Barteams. Oder fordern Sie die Barmitarbeiter heraus: sagen Sie, welche Zutaten Sie be-

vorzugen und lassen Sie ganz individuell mixen – freestyle at it's best! Durch eine Türe kommt man in die immer gut besuchte Cigar Lounge. Im edlen Mobiliar verbringt der Aficionado gerne seine Zeit bei einer feinen Zigarre. Und natürlich wird in Cigar Lounge auch serviert!

Kempinski Hotel Das Tirol
Kitzbüheler Straße 48
A-6373 Jochberg
Tel.: +43 5355 50100
Fax +43 5355 50100 100
www.kempinski.com/tirol
info.tirol@kempinski.com

ZSA ZSA CIGAR BAR FOUR SEASONS | ABU DHABI

Al Maryah Island vereint das Beste, was Abu Dhabi zu bieten hat – tolle Ausblicke, eine Promenade entlang des Wassers, edle Hotels und Restaurants, Luxus-Einkaufsmöglichkeiten sowie modernste Gesundheitszentren und lockt damit nicht nur Touristen, sondern auch zahlreiche Einheimische. Das Four Seasons Hotel Abu Dhabi at Al Maryah Island passt perfekt zu der kosmopolitischen Atmosphäre.
Das 34-stöckige Gebäude wurde von PLP Architecture designt und entspricht dem Estidama – Pearl 2 Standard, der für eine nachhaltige Stadtentwicklung steht.
Durch die einzigartigen, kupferfarbenen „Baguette-Lamellen" der Fassade wird Energie gespart, ohne dabei die Aussicht auf die Skyline oder den arabischen Golf zu beeinträchtigen. Das Hotel verfügt über diverse Restaurants, Meeting Räumlichkeiten sowie 200 Zimmer und Suiten, die von Richmond International und HBA gestaltet wurden und über viel natürliches Licht verfügen.
„Das Four Seasons Hotel Abu Dhabi vereint die Gastfreundschaft der Region mit dem typischen Four Seasons Service und schafft so ein perfekt durchdachtes und einzigartiges Luxuserlebnis", äußert sich General Manager Sam Ioannidis.

Four Seasons Hotel Abu Dhabi
Al Maryah Island
P.O. Box 107032
T. + 971 (2) 333 2222

1818 2018

Italiens Leidenschaft seit über 200 Jahren.

TOSCANO™
IL SIGARO ITALIANO DAL 1818

#TOSCANO200

ARNOLD ANDRÉ The Cigar Company
Moltkestrasse 10/18 32257 Bünde
Tel:05223-163111 email:service@arnold-andre.de

Mythen, Legenden, Jubiläen

Kunst auf der Flasche, Genussland Bayern, Feuer und Flamme für den Ofen, der 1000 Euro Tequilla, der ultimative Weinführer, das chinesische Glücksschwein, 50 Jahre Joya de Nicaragua und Harald Wohlfahrt, die Legende

Emotionaler Dank

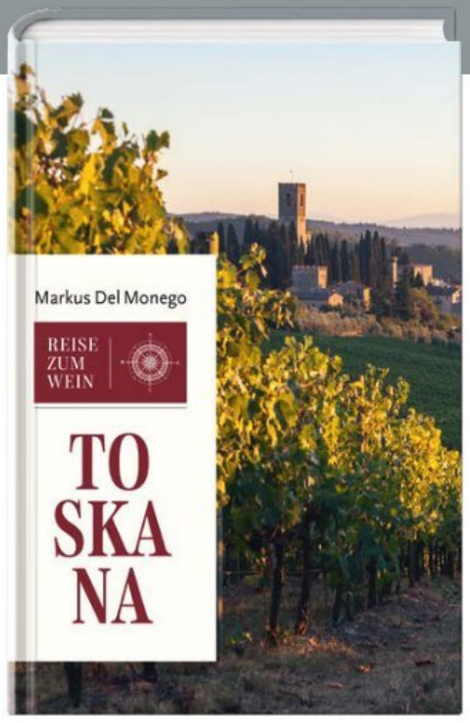
Die Geschichte der Manufaktur Joya de Nicaragua ist eng mit Aufstieg, Fall und Wiedererstarken des Landes Nicaragua verwoben. Ein ausgeprägter Pioniergeist und nicht zuletzt eine willensstarke, hochmotivierte Belegschaft haben der Zigarrenfabrik in den letzten Jahren internationalen Ruhm gesichert. Nach 50 Jahren harter Arbeit feiert Joya de Nicaragua sich und seine Mitarbeiter mit der Cinco Décadas, zu Deutsch „fünf Dekaden". Mit der Cinco Décadas bringt Joya de Nicaragua den Anspruch nach Höchstleistung und die emotionale Verbundenheit der Belegschaft zum Ausdruck. Die Premium Longfiller Zigarre wird ausschließlich aus erstklassigen, nicaraguanischen Vintage-Tabaken hergestellt, die der Zigarre eine makellose Balance bescheren, begleitet von süßen und würzigen Noten. „Cinco Décadas ist eine nicaraguanische Zigarre von beispielloser Eleganz. Sie markiert einen besonderen Moment in unserer Firmengeschichte, lässt uns innehalten, danken und zugleich in die Zukunft schauen", so Dr. Alejandro Martínez Cuenca, Inhaber und Geschäftsführer von Joya de Nicaragua. Als Hommage an die ersten Formate, die 1968 gerollt wurden, ist die Cinco Décadas in den Formaten Diadema und El General erhältlich. Die Fertigung der Cinco Décadas jährlich auf 5.000 Zigarrenkisten weltweit limitiert ist. Für den deutschen Markt stehen je Format 50 Kisten zur Verfügung.

www.alles-andre.de

Die ganze Stärke Nicaraguas in einer Zigarre

Mit der Antaño, zu Deutsch „einst" oder „früher", ehrt die Manufaktur Joya de Nicaragua die Leidenschaft und Handwerkskunst der Zigarrenmacher auf authentische und nostalgische Weise. Mit ihrer Kreation vor 15 Jahren und der Wahl der Tabakkomposition war schnell klar, welchen Charakter die Antaño innehaben sollte: kräftig, kühn und wegweisend. Dieser Anspruch setzt sich auch in der Limited Edition der Antaño Gran Reserva fort. Der Kern der Antaño Gran Reserva besteht aus bis zu fünf Jahren gereiften Einlagetabaken aus verschiedenen Provenienzen Nicaraguas, welche eine verfeinerte und ausgereiftere Version aus dem legendären Vorgänger macht. Hingucker und I-Tüpfelchen ist das reichhaltige und ölige Corojo Oscuro-Deckblatt, das zusammen mit der Einlagemelange und dem Umblatt eine robuste, kraftvolle Mischung bildet. Die Antaño Gran Reserva in den Formaten Robusto Grande (boxed pressed) und Gran Consul präsentiert sich als vollmundige Zigarre mit würzigem Rauch und erdigem Abgang.

www.alles-andre.de



Reise zum Wein

Ob junge Winzer oder adlige Weindynastien: Dieses Buch entführt in Italiens beliebteste Weinregion – die Toskana. Wer die von Markus Del Monego ausgewählten Winzer und ihre Weine kennenlernen möchte, findet im Buch Hinweise zu Besuchs- und Übernachtungsmöglichkeiten, Restaurants im Weingut sowie Informationen über biologischen Anbau. Dabei entdeckt man auch versteckte Kleinode wie Castellina in Chianti, Bolgheri oder das Castello Pomino. Egal ob Rotwein, Weißwein oder Vin Santo – die Entdeckertipps in diesem Buch sind allein eine Reise wert. Hinweise zum Weineinkauf oder der Lagerung der edlen Tropfen halten Urlaubserinnerungen lebendig. Ein Jahreskalender mit illustren Weinfesten und eine Sammlung der spannendsten Freizeitaktivitäten (mit und ohne Kinder) machen das Buch zum unverzichtbaren Begleiter jeder Toskanareise. Nicht ganz alltägliche, süffige Geschichten aus der Welt der toskanischen Weine runden den handlichen Weinreiseführer ab.

www.szshop.sueddeutsche.de

100 Genussorte in Bayern

Bayern lässt sich wahrlich mit allen Sinnen genießen. Hier finden Sie Hochgebirge und sanfte Hügel, große Seen und kleine Weiher, kulturträchtige Städte und versteckte malerische Örtchen. Tradition wird überall nach wie vor großgeschrieben und noch im kleinsten Dorf pflegen die Einwohner übers Jahr verteilt ihre Feste und Bräuche. Und immer, wirklich immer, steht der leibliche Genuss ganz weit oben! Denn Bayern ist durch und durch ein Genussland. Überzeugen Sie sich selbst! Die besten 100 Genussorte werden hier vorgestellt. Ausgewählt hat die 100 Genussorte eine unabhängige Experten-Jury. Im Rahmen eines Wettbewerbs konnten sich dafür alle bayerischen Städte und Gemeinden bewerben. Initiiert wurde der Wettbewerb innerhalb der „Premiumstrategie für Lebensmittel in Bayern".

www.100genussorte.bayern

Willkommen im Auenland

Die Nürnberger Pfeifenmanufaktur VAUEN, die älteste Deutschlands und einer der ältesten der Welt, präsentiert interessante Neuheiten. Passend zur Auenkand Lesepfeife gibt es eine neue Tabakmischung: der Auenland Broken Flake. Aus sonnengereiftem Dark Virginia, würzigem Burley, mit einem Hauch rauchigem Kentucky und einer Prise luxuriösem Perique verfeinert. Ein komplexer und reichhaltiger Flake, der bereits aufgelockert wurde (ready rubbed) und somit rauchfertig ist. UVP 12,50 Euro. 1848 wurde der Grundstein für das Unternehmen gelegt, das von Anfang an immer in Familienbesitz lag und mittlerweile von der fünften Generation geführt wird.

www.vauen.de

Bulleit – das Kunstwerk

Die Bulleit Bourbon Tattoo Limited Edition ist im Kontext des Bulleit Community Ink Projekts entstanden und wurde in Kollaboration mit dem renommierten New Yorker Tattoo-Künstler Jess Mascetti von East Side Ink kreiert. Durch die Zusammenarbeit mit Jess Mascetti wurde die Bulleit Bourbon Flasche erstmals verändert und ist somit ein einzigartiges Sammlerstück und Kunstwerk. Jede Flasche wird dabei mit einem Hashtag und einem scanbaren QR-Code versehen, womit es via Smartphone möglich ist, in eine interaktive Augmented-Reality-Welt einzutauchen und das Tattoo-Design online zum Leben zu erwecken. Gemeinsam mit international bekannten Tattoo-Künstlern hat Bulleit das Community Ink Projekt im Rahmen der Bulleit Bourbon Frontier Works als eine Plattform für kreative Menschen und Künstler ins Leben gerufen. Für dieses Projekt arbeiteten bereits bahnbrechende Tattoo-Künstler von zwei Kontinenten zusammen, um gemeinsame Kunstprojekte umzusetzen und die vielfältige Welt des Tätowierens zu feiern.

www.frontierworks.de

Whisky-Rarität

Das Warten hat ein Ende: Der SILD Crannog Whisky ist ab sofort in der neuen Edition 2018 verfügbar. Der auf 4987 Flaschen limitierte Single Malt vereint bei selbstbewussten 48 % Vol. die süddeutsche Brennkunst der SLYRS Destillerie mitdem rauen, fein-salzigen Klima der Nordseeinsel Sylt. Für ein besonders intensives und außergewöhnliches Aroma in kleinen Holzfässern auf einem Kutter gelagert, entsteht so eine Whisky-Rarität, die ihresgleichen sucht.

www.sild-whisky.de

Kräuter mit Charakter

Mit berlinerischen Wurzeln, ausdrucksstarker Optik und außergewöhnlicher Rezeptur präsentiert Malteser den neuen, etwas anderen „Kräuter“ im Spirituosenregal. Der Malteser Kräuterlikör hebt insbesondere kräftig würzige Noten von Pfeffer und Anis hervor und bleibt mit seinem Alkoholgehalt von 30 % Vol. dennoch sanft und gut zugänglich. Dass Malteser Kräuterlikör hochwertigen Genuss verspricht, zeigt bereits das Flaschendesign. Schlank in der Statur und schlicht modern in seiner Optik werden Individualität und Qualität verkörpert.

www.egfra.de

Toscano – ein Stück italienischer Lebensart

Ein 200-jähriges Jubiläum einer Zigarrenmanufaktur lässt sich in Worten und Bildern ausdrücken. Oder eben auch in Form einer ganz besonderen Zigarre, die Tradition und Moderne leidenschaftlich verbindet. Eben diese Verbindung hat die Manifatture Sigaro Toscano anlässlich ihres 200-Jahresgeburtstages geschaffen und ein Meisterstück kreiert, welches nicht nur durch seine ungewöhnliche Länge auffällt. Wie alle Toscani wird die Toscano Duecento nur aus Einlage und Deckblatt hergestellt. Die verwendeten Dark Fired Kentucky-Tabake aus Italien und den USA wurden zuvor einer intensiven Fermentation, der sogenannten „Feuertaufe“ unterzogen. Hierzu kommt der Tabak in spezielle Öfen, die mit Eichen- und Buchenholz befeuert werden, wo er einem intensiven Trocknungsprozess unterzogen wird, vergleichbar mit dem Vorgang des Räucherns. So entsteht der Dark Fired Kentucky-Tabak – eine Veredelung des Tabaks mit Rauch-Aromen. Ein gutes Stück italienischer Lebensart.

www.alles-andre.de

Tenuta di Trinoro - Weinmythos der Toskana

Tenuta di Trinoro ist der Name des Weinguts des charismatischen Winzers Andrea Franchetti sowie der Name eines außergewöhnlichen, kompromisslosen Weins, der in aller Stille und ganz schnell zum Mythos wurde. Wir sind hier in Sarteano im Orcia-Tal, wo die Reben kein leichtes Wachstum haben aufgrund von harten Böden, Trockenperioden, hohen Lagen mit manchmal später Lesezeit, häufig sogar erst im Spätherbst. Mit dem Vorbild Saint Emilion im Blick hat Franchetti für sein Weingut auf die klassischen Bordeaux-Rebsorten gesetzt ebenso wie auf eine hohe Pflanzdichte, starken Rückschnitt und drastische Begrenzung einer ohnehin schon sehr kleinen Erntemenge. Tenuta di Trinoro ist ein Blend aus Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, deren Anteile je nach Jahrgangsverlauf variieren und Interpret einer harmonischen Würde, wie der Produzent selbst sagt. Neu sind auf Tenuta di Trinoro drei reinsortig ausgebaute Crus des Cabernet Franc in ganz geringer Stückzahl. Jeden dieser Weine wollte Franchetti aus Respekt vor ihrer Einzigartigkeit im eigenen Licht erstrahlen lassen.

www.tenutaditrinoro.it

Limitiert und Abgefahren

PADRE AZUL, die Premium-Tequila Marke, schenkt feinsten Stoff ein: Der neue auf 1.000 Flaschen limitierte „Padre Azul Cristalino Añejo Tequila“ ist eine Koproduktion mit Swarovski, die für jede Flasche einen Totenkopf aus edlem Kristallglas mit eingravierter Nummer fertigten. Diese Spezialedition ist ein Projekt von Tequila Aficionado, PADRE AZUL Miteigentümer und Swarovski-Teilhaber Georg Weis. Die erste der 1.000 limitierten Flaschen wurde exklusiv bei Käfer in München geöffnet. Cristalino Tequila, dem mit einem Spezialverfahren die Farbe entzogen wird, ist übrigens zurzeit in Mexico der neue Trend. Glasklar im Glas überzeugt der „Padre Azul Cristalino Añejo Tequila“ im Gaumen mit Reife und einer ausgefeilten Aromen Komposition. Ein ideales Geschenk für Tequila Aficionados, denn sollte die Flasche leer sein, bleibt ein kostbares Designerstück. Kostenpunkt: 1000,- € pro Flasche.

www.padreazul.com

Männerabend im Barbershop

Wenn sich Männer abends im Barbershop treffen, muss es schon etwas Besonderes sein. Aber eigentlich ist es ja immer etwas Besonderes zum Barber zu gehen. So war es auch kürzlich im belgischen Viertel, einem der angesagtesten Szeneviertel in der Rheinmetropole Köln. Genauer gesagt: im Barbershop Cologne, Brüsseler Straße 90. Gastgeber und Inhaber Marco Marciano, der seinen Barbershop 2014 eröffnete, hat sich schnell in Köln einen Namen gemacht. Für Freunde und Bekannte hatte er sich jetzt etwas Besonderes ausgedacht: ein exklusives Zigarren-Tasting. Mit professioneller Unterstützung von Peter Hößle, Verkaufsleiter bei Arnold André – The Cigar Company. Im Gepäck hatte er für die Barbershop Gäste die erlesenen, handgerollten Zigarren von Buena Vista und Mac Baren Pfeifentabake.

www.alles-andre.de

Boveda Smart Sensor

Mithilfe des »Boveda Smart Sensors« können Sie sehen was in Ihrem Humidor passiert, ohne den Deckel öffnen zu müssen. Sie müssen noch nicht mal im gleichen Raum sein. Wie dies möglich ist? Mit dem »Boveda Smart Sensor« und der »Boveda App«. Die Einrichtung ist kinderleicht: einfach die App herunterladen und via Bluetooth den »Smart Sensor« connecten und schon haben Sie Zugriff auf Ihren Humidor von überall auf der Welt. Das »Smart-Sensor-Starter-Kit» umfasst einen Sensor, ein Calibration-Kit und eine Quick Start Anleitung. Passen Sie Temperatur- und Feuchtigkeitsbereiche für Ihren Humidor an und erhalten Sie Warnmeldungen, wenn die Messwerte außerhalb Ihrer bevorzugten Einstellungen liegen. Noch nie war es so leicht, Ihre Zigarren perfekt zu lagern!

www.kohlhase-kopp.com

Max-Design

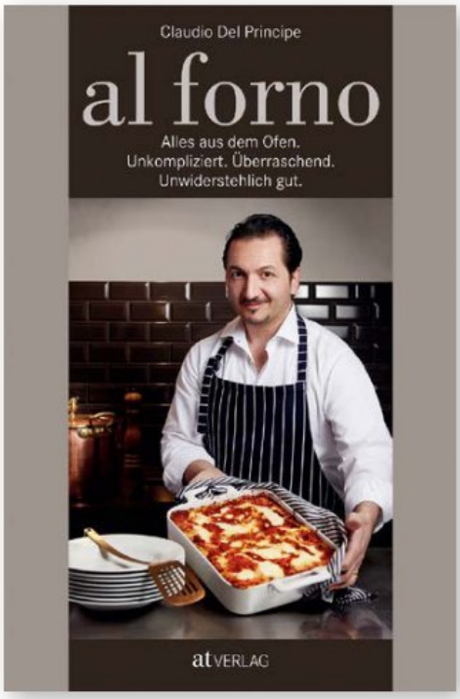
Eine neue Armbanduhr, entworfen von Max Verstappen. Der sportliche Chronograph ist sowohl elegant als auch praktisch. Das Zifferblatt mit den Totalisatoren bei 3, 6 und 9 Uhr weist diverse Elemente auf, welche die Handschrift des Designers klar erkennen lassen. Das markante rot-schwarze Farbthema, das Max Verstappen in Anlehnung an die Farben des Motorsports gewählt hat, findet sich auf der Lünette und dem Zifferblatt. Seine Startnummer, die 33, steht im Totalisator bei 6 Uhr. Die von Verstappen selbst entworfene neue Sonderedition mit einer limitierten Auflage von 1300 Stück ist nun weltweit erhältlich.

www.tagheuer.com

Linea 1935 - das neue Flaggschiff

Beim XIX. Festival del Habano 2017 stellte Habanos S.A. erstmalig die neue Premium-Linie der Marke Montecristo vor. Nach der im Jahr 2009 mit großem Erfolg eingeführten Linie MONTECRISTO OPEN erhält die traditionsreiche Marke damit eine weitere Produktlinie. Entsprechend des Gründungsjahres der Marke heißt sie „Línea 1935". Dumas" (Produktionsname Prominente Corto, Länge 130 mm, Ringmaß 49) ist das kleinste der drei Formate. Es wurde vollkommen neu entwickelt und kommt ausschließlich für die Montecristo „Línea 1935" auf den Markt. Benannt ist es nach Alexandre Dumas, dem Autor des namensgebenden Werks „Der Graf von Monte Christo".

www.5thAvenue.de



Alles, was der Ofen hergibt

»Für Ofengerichte sind alle Feuer und Flamme«, so Claudio Del Principe. Daher gibt er in seinem fünften Kochbuch seiner Liebe zu raffinierten Ofengerichten Ausdruck. Seine nicht nur herzhaften sondern auch herzerwärmenden Gerichte sind einfach unwiderstehlich. In diesem Buch präsentiert Claudio Del Principe die unterschiedlichsten Rezepte mit diversen Techniken, Temperaturen und Timings. Der Experte bereitet alles im Backofen zu: von Snacks für zwischendurch über schmackhafte Vorspeisen, saftige Hauptgerichte und exquisite Desserts. Süsses und Salziges, gefülltes, belegtes oder gerolltes Gebäck, knackiges Gemüse, leckere Pastagerichte, herzhafte Gratins und unwiderstehliche Sonntagsbraten. Claudios Begeisterung fürs Kochen ist ansteckend. Der Italiener Del Principe versteht es natürlich auch, schmackhafte Pasta- und Reisgerichte wie Risotto oder Crespelle aus dem Backofen zu zaubern. Ein Lesevergnügen der besonderen Art.

www.at-verlag.ch

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 1932

denicotea

www.denicotea.de

Die Kochlegende Harald Wohlfahrt

Kein anderer deutscher Koch erhielt die Höchstauszeichnung des Guide Michelins über einen so langen Zeitraum wie Harald Wohlfahrt, nämlich 25 Jahre. Von 1992 bis 2017 leitete er die Küche der „Schwarzwaldstube" in Baiersbronn. Sein Weggang spaltete Deutschlands Gastronomielandschaft und sorgte für viel Aufsehen. Nun kehrt er mit einem neuen Projekt zurück in die Öffentlichkeit: 35 seiner legendärsten Rezepte versammelt in einem Buch. Mit Präzision und Feingefühl beweist Harald Wohlfahrt einmal mehr, dass er zu den größten Köchen unserer Zeit gehört. Der Perfektionist, der die gesamte Bandbreite der Küchenformen beherrscht, legt selbstverständlich Wert auf die höchste Qualität der Produkte, die er in kulinarische Köstlichkeiten verwandelt. Was jedoch das finale Ergebnis deutlich aufzeigt, ist, dass es auf Präzision und Feingefühl ankommt. "Maßgeblich für den Geschmack", so Wohlfahrt, "ist letztlich die Zubereitungsform, für die ich mich entscheide." Kurze Essays verdeutlichen jeweils die charakteristischen Merkmale seiner Küche und geben Einblick in den kulinarischen Sinn dahinter. Harald Wohlfahrt ist gleichzustellen mit Paul Bocuse. Ohne ihn und Witzigmann wäre die Entwicklung der deutschen Hochküche nämlich nicht möglich gewesen. Der 1955 im Schwarzwald geborene Harald Wohlfahrt war also nicht nur langjähriger Küchenchef, sondern ganz offensichtlich auch ein herausragender Lehrmeister, der zahlreiche Köche aus- und weitergebildet hat. Unter anderem Christian Bau, Thomas Bühner, Klaus Erfort, Kevin Fehling und Joachim Wissler. **www.tretorri.de**

Ein besonderes Format: Die neuen Trinidad Short

Trinidad ist benannt nach der im 16. Jahrhundert erbauten Stadt La Santisima Trinidad (Die Heilige Dreifaltigkeit). Sie befindet sich an der Südküste Kubas und wird von der UNESCO als Weltkulturerbe geführt. ¹Mit der neuen Trinidad Short feierte die Marke nun auch ihr weltweites Debüt im Premiumzigarillo-Segment. Das neue Spitzenzigarillo ist mit einer Länge von nur 82 mm klein wie ein Mini-Zigarillo, hat aber mit einem Durchmesser von 10,6 mm einen deutlich größeren Umfang. Der im Vergleich zu herkömmlichen Mini-Zigarillos deutlich größere Short-Durchmesser ermöglicht eine noch bessere Aromenentwicklung, der Geschmack präsentiert sich weich, harmonisch und rund. Die Einlagemischung spiegelt den markentypischen Trinidad-Spitzenblend wider. Wie schon die Cohiba Short wird auch die neue Trinidad Short exklusiv bei Internacional Cubana de Tabacos S.A. in Havanna aus 100% feinstem kubanischem Tabak der Region Vuelta Abajo hergestellt.

www.5thAvenue.de

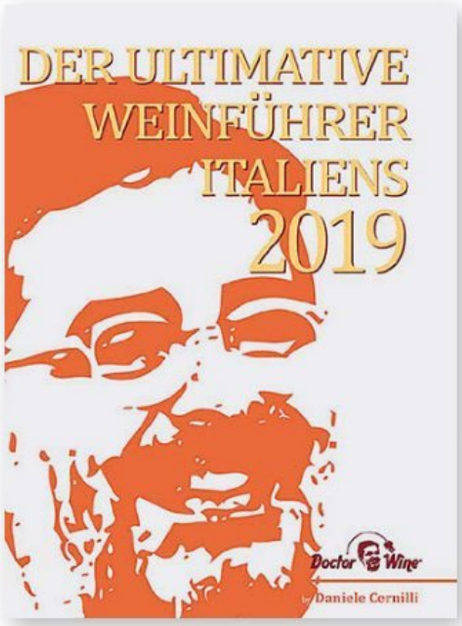
Die 702 Series von Davidoff

Die Silvesternacht ist ein beliebter Anlass, um sich mit der Zigarre noch einmal etwas Gutes zu gönnen. Die 702-Serie von Davidoff beinhaltet die weltweit beliebtesten Zigarren-Klassiker, die neu interpretiert wurden. Dabei bleiben Einlagetabake und Umblätter unangetastet. Als Deckblatt wird ein ecuadorianisches 702 „Habano" verwendet. Dieses gibt den facettenreichen Zigarren noch mehr Intensität und Würze sowie zusätzliche Aromen von Sahne, Kaffee und Pfeffer. Nur für kurze Zeit gibt es in dieser Serie die Limited Editions der Grand Cru Robusto und Short Perfecto – die ideale Genussbegleitung zum Jahreswechsel.

www.davidoff.com

Torano Vault bringt Farbe ins Spiel

AKRA übernimmt den deutschlandweiten Alleinvertrieb der "NEW Blends from the VAULT" - einer neuen Generation des Premium-Zigarrengenusses. Damit ist AKRA derzeit die einzige Firma, die diese Zigarren auf dem europäischen Kontinent vertreibt. Diese Linie geht zurück auf eine Sammlung traditioneller Mischungen der Toraño-Familie, die von dieser und deren Vorfahren in vielen Jahrzehnten kreiert wurden und die der damalige Firmenpräsident Carlos Toraño katalogisierte. Die gesammelten Werke wurden unter Verschluss gehalten und in einem Tresor (engl. „VAULT") aufbewahrt. Der Zweck der „Vault-Serie" war es, einige dieser exquisiten Kompositionen aufzugreifen und sie mit modernen „Styles" zu relaunchen. Dieses Konzept wurde von den neuen Eigentümern der Marke „Toraño", der General Cigar Company, für die „Vault TM-027" und „P-044" entwickelt und umgesetzt. Bei den Namen der einzelnen Kreationen handelt es sich um die Bezeichnungen aus dem Nachschlagewerk. Gleichzeitig werden sie auch nach der Farbe der Verpackung benannt – „Purple Line" und „Green Line". **www.akra-world.com**



Der ultimative Weinführer Italiens 2019

Mit der Ausgabe 2019 erscheint Daniele Cernillis Weinführer etrstmals auch in deutscher Sprache. Cernillis völlig neuartiger Guide bildet keine vollständige Karte der italienischen Weinwelt ab. Vielmehr möchte der bekannte Weinkritiker mit seinem ultimativen Weinführer jene Etiketten vorstellen, die es wirklich wert sind getrunken zu werden. Oberstes Ziel Cernillis ist es einen Weinführer mit hoher Glaubwürdigkeit zu schreiben. Dafür steht er sowohl als international anerkannter Weinkritiker sowie sein Experten-Team. Entsprechend wurden für das Buch die Weine vor allem auf freien Fachverkostungen in Italien und der ganzen Welt verkostet. Der Weinführer ist in einer leicht verständlichen Sprache gehalten und richtet sich sowohl an Einsteiger als auch an Fachpublikum. Allein die Aufnajme eines Weingutes in diesen Führer entspricht einer Auszeichnung und das Weingut darf sich zu den 1000 besten Italiens zählen. **www.doctorwine.ch**

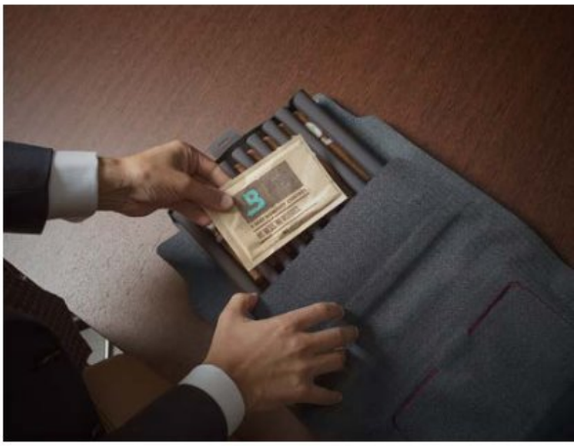
Feines zum Jahr des Schweines

Um Aficionados auf der ganzen Welt zu erfreuen, feiert Davidoff Cigars das chinesische Jahr des Schweins mit limitierten Zigarren und Accessoires. Die Sonderauflage ist auf 9.300 Kisten weltweit limitiert und enthält zehn Gran Toro Zigarren, die in einer edlen, opulent lackierten, asiatisch inspirierten roten Kiste mit absolutem Sammlerpotential präsentiert werden. Das Schwein wird durch ein einfaches und elegantes grafisches Symbol in Gold symbolisiert. In der Kiste erzählt eine Papiereinlage die Geschichte des Jahres des Schweins. Die Year of the Pig Limited Edition ist das perfekte Geschenk für jeden, der das chinesische Neujahr mit einer Zigarre begrüßen möchte. **www.davidoff.com**

Davidoff Travel Humidor

Das neue Humidor-Modell von Davidoff Travel, „Davidoff of Geneva since 1911“ Stores Exclusive, sorgt für eine stylische und hochwertige Zigarrenpflege und begeistert damit jeden Aficionado, der gern unterwegs ist. „Mit dem Davidoff Travel Humidor erfinden wir nicht nur die Art neu, wie Aficionados Zigarren mit auf Reisen nehmen können, wir machen dies auch mit dem für Davidoff typischen Chic und Stil. Durch die Erweiterung der Linie und Zusammenarbeit mit Boveda bieten wir Aficionados die beste, praktischste und effektivste Lösung zum Reisen mit Zigarren“, erklärt Claire Richert, Product Innovation Manager Accessories bei der Oettinger Davidoff AG.

www.davidoff.com



Deutschland ganz kubanisch

HABANOS DAY 2018:

280 Aficionados beim Havanna-Genuss-wochenende in Kassel.

280 Zigarrenliebhaber aus dem gesamten Bundesgebiet und Österreich reisten am letzten Oktoberwochenende nach Kassel, um beim mittlerweile sechsten deutschen Habanos Day dabei zu sein.

Im dortigen Kongress Palais stand wie schon 2016 mit der Havanna-Cigarre das wohl bekannteste Genussprodukt aus Cuba im Mittelpunkt. Erneut konnten sich die Gäste aus einem vielfältigen Angebot ihr individuelles Seminarprogramm zusammenstellen. Humidor-Experte Marc André lud zum Vergleichsrauchen ein und erklärte am Beispiel von drei unterschiedlich gelagerten Cigarren, wie sich Lagerungsbedingungen auf den Genuss auswirken. Spirituosenguru Jürgen Deibel lieferte unter dem Motto „Liquid Smoke“ spannende Einblicke in die Kombinatorik von Habanos und geistigen Getränken. Und Deutschlands versiertester Barkulturhistoriker Peter Eichhorn, ganz neu an Bord, verriet Wissenswertes und eröffnete spannende Kombinationsmöglichkeiten mit Craft-Bieren. Im Meisterkurs von Yasmel Sotomayor Rodríguez, Spitzentorcedor der 9. Kategorie aus Cuba, konnten sich die Gäste unter fachmännischer Anleitung im Cigarrenrollen üben, während Barprofi Marian Krause von Havana Club in einem weiteren Seminar seine Rumneuheiten präsentierte. Einen besonderen Höhepunkt bot 5THAvenue den Teilnehmern mit der Deutschlandpremiere der Partagás Maduro No.3. Dieses Format hat eine Länge von 145 mm und ein Ringmaß von 50. Es bildet gemeinsam mit dem neuen Figurado-Format Partagás Maduro No.2 und der vorher exklusiv für La Casa del Habano und Habanos Specialist-Geschäfte angebotenen Partagás Maduro No.1 die neue „Maduro“-Linie. Sie zeichnet sich durch natürlich fermentierte, dunkle Deckblätter und besonders kräftige Tabakmischungen aus.

Bei einer stimmungsvollen Abendveranstaltung im Beisein von Heinrich Villiger, Geschäftsführer der 5THAvenue, und S.E. Ramón Ripóll Díaz, Botschafter der Republik Cuba in Deutschland, klang der Habanos Day 2018 bei spritzigen Cocktails, edlen Habanos, einem karibisch angehauchten Buffet genussvoll aus; einfach atemberaubend dabei die Performance von Dodji Lyca, der das Publikum begeisterte, als er auf über zwei Meter hohen Stelzen durch die engen Reihen des Festsaals tanzte, begleitet von temperamentvoller Musik des Live-Ensembles Fiesta Cubana unter Regie von Hugo Marcel.

HERRENABEND 2018

Größter Cigarrenevent in Deutschland mit Habanos

Am Freitag, den 16. November 2018, begrüßte Salih M. Dalay, Inhaber der La Casa del Habano Saarbrücken, bereits zum vierten Mal seine Gäste zum Herrenabend im Alexander Kunz Theatre. Damit war Sternekoch Alexander Kunz in seinem Spiegelpalais erneut Gastgeber dieses einzigartigen Genussevents. Jedoch konnte die vierte Auflage, die ebenfalls wieder von 5TH Avenue, dem Offiziellen Alleinimporteur von Habanos in Deutschland, Österreich und Polen, unterstützt wurde, die vergangenen Ausgaben nochmals übertreffen. So durften sich die Veranstalter über so viele Gäste wie noch nie freuen. 440 Herren und auch einige Damen waren nach Saarbrücken gereist, um dieses in Deutschland einmalige Erlebnis zu genießen. Sie wurden nicht enttäuscht. Kulinarisch begeisterten Champagner und Austern zum Auftakt, ausgesuchte Weine, kreative Cocktails und ein Menü in drei Gängen im Hauptteil sowie ein außergewöhnliches Dessert aus Wildschwein und Hirsch vom Grill zum Abschluss. Auch die Darbietungen aus den Bereichen Artistik, Gesang und Tanz waren auf höchstem Niveau. Gleiches galt für das Cigarrenpaket mit einer Cohiba Short, einer Romeo y Julieta Petit Royales, einer Vegueros Mañanitas und einer Montecristo No.2, das jedem Gast zum Genuss überreicht wurde.

Max Zechbauer Tabakwaren GmbH ist „Habanos Specialist des Jahres 2018“

Auf der InterTabac 2018 wurde Max Zechbauer Tabakwaren GmbH als „Habanos Specialist des Jahres 2018“ ausgezeichnet. Die begehrte Auszeichnung ging damit an ein Fachgeschäft, dass eine ganz besonders lange Tradition mit den Habanos, den edlen handgerollten Cigarren aus Cuba, verbindet.

Bereits 1830, als Max Zechbauer das Unternehmen „Max Zechbauer Tabakwaren“ gründete, begann er als erster Tabakwarenhändler Cigarren aus Havanna nach Deutschland zu importieren. Dadurch entwickelte sich das kleine Familienunternehmen, bereits 1795 zu Deutschlands erstem Spezialgeschäft für Zigarren.

5th Avenue-Marketingleiter Christoph Puszkar (links) und Vertriebschef Ino Mühlmann (rechts) überreichen die Auszeichnung an Mirko Pettene, Geschäftsleiter von Max Zechbauer Tabakwaren, München. (Foto: Ina Fassbender)

NEUE HABANOS LOUNGES

Drei neue Habanos Lounge gibt es jetzt in Baden-Baden. Verliehen wurde diese Auszeichnung an Brenners Park-Hotel, Roomers-Hotel und Hotel Atlantic. Alle drei Bars bieten großartige Voraussetzungen für anspruchsvollen Cigarrengenuss.

Ziel des Konzepts Habanos Lounge und Habanos Terrace ist es, Genuss-Oasen für Cigarrenliebhaber auszuweisen oder zu schaffen. Dazu zählen zum Beispiel Restaurants, Bars oder Hotels in Bundesländern mit liberalem Nichtraucherschutz. Der Titel einer „Habanos Lounge“ wird dabei für Innenräume verliehen. Rauchgelegenheiten im Außenbereich erhalten den Titel „Habanos Terrace“.

Wie bei den „La Casa del Habano“, den „Habanos Specialist“ und den „Habanos Point“ sollen die Titel einer „Habanos Lounge“ oder einer „Habanos Terrace“ für den Aficionado eine Art „Garantie“ darstellen. Um diesen Titel zu bekommen, müssen deshalb bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein. Das wichtigste Kriterium ist, dass Cigarrenraucher erwünscht sind!

Eine weitere Voraussetzung ist ein gut sortiertes und gepflegtes Cigarrenangebot. Mindestens die Hälfte des angebotenen Cigarrensortiments muss aus Habanos bestehen. Eine fachgerechte Lagerung der Cigarren bei 65-70 % relativer Luftfeuchte versteht sich eigentlich von selbst. Wichtig ist auch, gut geschultes Personal im Bereich Cigarre vor Ort zu haben, das den Gästen bei der Auswahl und dem Service rund um die Cigarren hilfreich zur Seite steht.

BOCK
BOCK Y COMPAÑIA
BOCK.
From the inventor of the cigar ring.
Good style is timeless.
VILLIGER
THE WORLD OF CIGARS
Rauchen ist tödlich

MARTIN BRAMBACH

Von der „supporting role“ zum „Mr. Überall“

DIESES GESICHT IST OMNIPRÄSENT IN TV UND AUF DER BÜHNE. DER SCHAUSPIELER MARTIN BRAMBACH ARBEITET GERNE UND VIEL. UND DAS PUBLIKUM FREUT SICH AUF SEINE UNVERWECHSELBAREN AUFTRITTE. DOCH WAS WEISS MAN ÜBER DEN MENSCHEN MARTIN BRAMBACH? WIRD ER SO WAHRGENOMMEN, WIE ER IST? ODER IST ALLES NUR EIN (SCHAU)SPIEL? FINE TOBACCO TRAF DEN MEISTER DER VERWANDLUNG BEI EINEM FEINEN CIGARREN-EVENT VON ARNOLD ANDRÉ UND KONNTE VIEL ÜBER DEN ECHTEN MARTIN BRAMBACH ERFAHREN.

TEXT: BODO MEINSEN FOTOS: SCHNEIDER PRESS, ERNST SCHNEIDER

Wir sitzen bei gutem steirischem Wein und köstlichen Spezialitäten aus der Küche zusammen. Eine entspannte Gelegenheit für gute Gespräche. Martin Brambach ist entspannt, aber auch aufmerksam. Seine wunderbare Frau Christine Sommer , ebenfalls erfolgreiche Schauspielerin, lächelt ihn an und er fühlt sich in Gegenwart seiner Familie sichtlich wohl. Die österreichische Gastlichkeit gefällt ihm besonders. Schließlich hat er viele Jahre in Wien gelebt und dort am Burgtheater Karriere gemacht. Und natürlich liebt er Österreich, denn dort lernte er seine heutige Ehefrau kennen und lieben. Und die beiden verbindet viel. Sehr viel.

Der „Nabel der Welt“ heißt Recklinghausen

Wir erfahren, dass sich der junge Martin Brambach sein Leben anders vorgestellt hat. Er wurde 1967 in Dresden geboren und wuchs in Ost-Berlin auf. Er wusste damals noch nicht, dass sein Vater eigentlich sein Stiefvater war. Er wusste auch nicht, dass er deshalb einen Stiefbruder namens Jan Josef Liefers hat. Und er war sich sicher, dass er eines Tages mal Sowjetsoldat würde oder zur See fährt. Es kam anders. Mit zwölf Jahren erfuhr er, dass sein leiblicher Vater heute als Architekt in Berlin lebt. Mit seinem bekannten Stiefbruder, dem Schauspieler Jan Josef Liefers, besteht ein herzliches Verhältnis und aus Martin Brambach ist ein ebenso bekannter und beliebter TV- und Bühnen-Star geworden. Er lebt in Recklinghausen und findet, dass diese Stadt am Ruhrpott den früheren Stationen Berlin und Wien in nichts nachsteht, vielleicht sogar einige Vorteile aufweist. So findet er, dass die Menschen grundsolidarisch sind, eine herzliche Offenheit und etwas ganz Grades haben. Er findet es geradezu liebenswert, wie anständig die Leute miteinander umgehen, obwohl sie nicht wenige Probleme wie Arbeitslosigkeit zu bewältigen haben. Ganz wichtig ist ihm aber dieses Recklinghausen als zentraler

Ort. Er ist in einer Viertelstunde im Bochumer Schauspielhaus, seiner langjährigen Wirkungsstätte. Im benachbarten Münsterland findet er Ruhe und Erholung, in Dortmund geht er ins Theater und in die Oper, zum Konzerthaus in Essen sind es auch nur wenige Minuten und zu Ausstellungen nach Düsseldorf ist es ein Katzensprung. Großstädte wie Berlin findet er mittlerweile zu anstrengend. Er liebt das Überschaubare. Mit 51 Jahren nicht ungewöhnlich und schließlich kommt er beruflich ja viel rum, so dass ein Ruhepol ein großes Geschenk ist.

Feuerwerk der Lebenslust

Mit Martin Brambach kann man über so viele verschiedene Dinge sprechen. Er ist offen. Und er besitzt eine weitere wundervolle Gabe: er schaut sein Gegenüber an und signalisiert Interesse. Das ist nicht gespielt, das spürt man. So gesteht er, dass er leider nicht von der Zigarette wegkommt. Sein Stiefbruder hat ihm das Drehen beigebracht. Er zelebriert es, aber er findet auch, dass echter Rauchgenuss bei einer Cigarre entsteht. Mit der Carlos André Airborne machte er während unseres Zusammentreffens Bekanntschaft und entdeckte deren Hochgenuss. Auch wenn er wahrscheinlich dieses Vergnügen nur selten teilen kann, zieht er doch den Hut vor so viel Handwerkskunst und naturbelassener Qualität. Dem geselligen Charakter unter Cigarrenrauchern kann er auch viel abgewinnen. Der Event „Cooking for Friends“, an dem er auf Einladung von Arnold André und der rührigen Petra Lindenschmidt teilnimmt, bietet dem vielseitigen Schauspieler eine perfekte Genuss-Bühne.

Er spricht über Lieblingsspeisen, über Fußball, über Menschen und auch die Liebe. Ein wahres Feuerwerk der Lebenslust. Der Mann ist authentisch und weise. So lässt er uns wissen, dass er nicht mehr jung sein möchte. Er habe schöne Sachen erlebt, aber auch furchtbare Momente gehabt. Heute ist er froh über das Selbstbewusstsein, dass er gewonnen hat. Deshalb sieht er in den vergangenen Jahren eher die Lebensschule, die er nicht unbedingt wiederholen muss. Ihn trägt die Hoffnung, noch einige Jahre da zu sein und diese mit körperlicher und geistiger Gesundheit zu genießen.

Seine geistige Fitness stellt Martin Brambach immer wieder unter Be-

PERDOMO FRESCO

Die PERDOMO FRESCO® wird aus schmackhaften Longfiller-Tabaken, gewachsen auf der reichen, dunklen Erde der Perdomo Tabakfelder in Esteli, hergestellt. Die Umblätter werden sorgfältig aus den Ernten der Perdomo Farmen aus der Jalapa Tal Region ausgewählt. Als Highlights werden die Perdomo Fresco Formate wahlweise mit einem goldenen CONNECTICUT Shade, einem öligen SUN GROWN oder einem lang gereiften MADURO Deckblatt bereichert.

Somit entsteht mit der PERDOMO FRESCO® eine gehaltvolle Cigarre im 10er oder 25er Bundle, welche sich als Connecticut durch einen cremig-sanften und ausbalancierten Geschmack auszeichnet, als Sun Grown mit einem mittel-würzigen Finish überzeugt oder in der Maduro Ausführung mit einer vollmundigen Würze begeistert.

Die PERDOMO FRESCO® ist eine Premium Longfiller Cigarre, die durch den Verzicht auf eine edle Holzkiste mit einem sensationellen Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten wird.

Deckblatt: Ecuador Connecticut Shade
Nicaragua Sun Grown
Nicaragua Maduro
Umblatt: Nicaragua
Einlage: Nicaragua

Format	Größe	Inhalt	KVP/Stück
Fresco Robusto	5 x 50	10 / 25	4,50 €
Fresco Toro	6 x 50	10 / 25	4,60 €
Fresco Churchill	7 x 50	10 / 25	4,70 €
Fresco Torpedo	6 ½ x 54	10 / 25	4,90 €

Don Stefano

www.donstefano.com

weis. Er lernt akribisch seine Rollen. Nach dem Drehtag spielt er sogar die ganzen Szenen mochmals durch und versucht rauszukriegen, was nicht stimmte. Im Zweifelsfall liest er dann das ganze Drehbuch nochmal durch. Für ihn ist die Vorbereitung für Tv- und Filmrollen alles. Das ist anders, als Theater spielen. Da hat man acht Wochen Proben und kann sich einleben. Beim Film kommt es auf den Moment an. Martin Brambach hat inzwischen in über 180 Film-und Fernsehproduktionen mitgespielt. Viele Nebenrollen, die er aber gerne aus dem Englischen kommend, als „supporting role“ bezeichnet., aber auch etliche Hauptrollen, die ihn zu einem der bekanntesten und interessantesten Gesichter in Deutschland gemacht haben. Er arbeitet mit unterschiedlichen Regisseuren, in ständig anderen Genres und meint, dass man dadurch richtig was lernt und findet es interessant. Kein Klagen, sondern ehrliche Freude am Beruf und auch eine gewisse Dankbarkeit, dass er das machen darf. Guter Mann, dieser Martin Brambach.

Liebesszenen in Zirndorf

Für besondere Abwechslung sorgen auch szenische Lesungen, die er zusammen mit seiner Frau Christine Sommer macht. Aktuell darf man sich auf ein sehr besonderes Stück freuen: „Love Letters“ – eine Geschichte, die von der lebenslangen Liebe eines Paares erzählt. Am Freitag, den 15. Februar 2019, kann man die beiden auf der Kulturbühne „erlebe-wigner“ in Zirndorf erleben. Das Besondere an diesem Stück ist, dass sich zwei Menschen ein ganzes Leben lang Liebesbriefe schreiben, angefangen in der Grundschule bis zum Tod und sogar darüber hinaus. Tragisch, komisch, spannend – ein Gesellschaftsportrait gleichermaßen, denn es sorgt für viel Wiedererkennung bei den Zuschauern. Und wo wird geprobt? „ In unserer Küche zuhause beim Kaffee“! In Recklinghausen, versteht sich, denn da fühlt sich Martin Brambach am Wohlsten. Da will er bleiben, und wir verstehen ihn gut.
Danke für diese feinen Einblicke, lieber Martin Brambach.

Martin Brambach – viel Film und noch mehr Fernsehen:

KINO

1997: Comedian Harmonists
1999: Kubanisch rauchen / Untersuchung an Mädeln
2002: Sophiiiie!
2003: Anatomie 2 / Good Bye, Lenin! / Adam & Eva / Böse Zellen
2004: Die Boxerin
2005: Der Clown – Payday
2006: Goldene Zeiten / Klimt / Das Leben der Anderen / Wo ist Fred?
2007: Die Fälscher / Yella
2008: Fleisch ist mein Gemüse / Nordwand / Der Vorleser
2009: Fräulein Stinnes fährt um die Welt / Diamantenhochzeit
2010: Tag und Nacht
2011: 4 Tage im Mai
2012: Oh Boy / Unter Frauen
2013: Harms
2014: Besser als Nix
2016: Frauen

FERNSEHEN

1988: Mutter Courage und ihre Kinder
1997: Das Schloß
1998: Opernball
1999: Tatort – Absolute Diskretion (Fernsehreihe)
1999, 2004: Kommissar Rex (Fernsehserie, verschiedene Rollen, 2 Folgen)
2000: Medicopter 117 – Jedes Leben zählt (Fernsehserie, Folge Kidnapping)
2001: Tatort – Tödliche Tagung
2002: Julia – Eine ungewöhnliche Frau (Fernsehserie, Folge Wieder daheim) / SK Kölsch (Fernsehserie, Folge Götterdämmerung) / Weihnachten / Polizeiruf 110 – Henkersmahlzeit (Fernsehreihe) / Polizeiruf 110 – Memory
2003: Schlosshotel Orth (Fernsehserie, Folge Reine Nervensache) / Dr. Sommerfeld – Neues vom Bülowbogen (Fernsehserie, Folge Kraft der Musik...) / Wolffs Revier (Fernsehserie, Folge Die Montagsgruppe) / Die Sitte (Fernsehserie, Folge Flüstertöne) / Die Geisel / Das Wunder von Lengede / Adelheid und ihre Mörder (Fernsehserie, Folge Ende einer Karriere) / Was nicht passt, wird passend gemacht (Fernsehserie, Folge Siegerlandstern)
2003, 2014: SOKO Köln (Fernsehserie, verschiedene Rollen, 2 Folgen)
2003–2017: Alarm für Cobra 11 – Die Autobahnpolizei (Fernsehserie, verschiedene Rollen, 4 Folgen)
2004: Polizeiruf 110 – Barbarossas Rache / Einsatz in Hamburg – Bei Liebe Mord (Fernsehreihe) / Der Stich des Skorpion / Wilsberg – Der Minister und das Mädchen (Fernsehreihe) / Das Duo – Bauernopfer (Fernsehreihe)
2004–2006: SOKO Wismar (Fernsehserie, 36 Folgen)
2005: Im Auftrag seiner Majestät – Ein barocker Bücherkrimi / Großstadtrevier (Fernsehserie, Folge Blind Date) / Balko (Fernsehserie, Folge A40) / Macho im Schleudergang
2006: Charlotte Link – Die Täuschung / Mutterglück / Tatort – Mann über Bord / Nachtschicht – Der Ausbruch (Fernsehreihe) / Das Duo – Man lebt nur zweimal
2006–2017: Unter anderen Umständen (Fernsehserie, 12 Folgen)
2007: Der Kriminalist (Fernsehserie, Folge Verbranntes Glück) / Tatort – Das namenlose Mädchen / Tatort – Die Falle
2007–2010: KDD – Kriminaldauerdienst (Fernsehserie, 9 Folgen)
2008: SOKO Leipzig (Fernsehserie, Folge Donald) / Notruf Hafenkante (Fernsehserie, Folge Herz an Herz) / Guter Junge / Schade um das schöne Geld / Ohnmacht / Ein Job / Mein Schüler, seine Mutter & ich
2009: Barfuß bis zum Hals / Bella Block: Vorsehung (Fernsehreihe) / Die Rosenheim-Cops (Fernsehserie, Folge Tödliche Gier) / Schneewittchen / Pastewka (Fernsehserie, Folge

Der Tarif) / SOKO München (Fernsehserie, Folge Vater ist der Beste)

2009, 2012: Küstenwache (Fernsehserie, verschiedene Rollen, 2 Folgen)

2010: Sexstreik! / Wilsberg – Gefahr im Verzug / Scheidung für Fortgeschrittene / Amigo – Bei Ankunft Tod / Fasten à la Carte / Familie Fröhlich – Schlimmer geht immer / Tatort – Klassentreffen / Tatort – Die Unsichtbare / Tatort – Wie einst Lilly / Tatort – Schön ist anders

2011: Nachtschicht – Ein Mord zu viel / Stadtgeflüster: Sex nach Fünf / Nord Nord Mord – Nord Nord Mord (Fernsehreihe) / Tatort – Der Weg ins Paradies / Schief gewickelt

2012: Frühling für Anfänger (Fernsehreihe) / Danni Lowinski (Fernsehserie, Folge Babystorno) / Marie Brand und die falsche Frau (Fernsehreihe) / Kommissar Stolberg (Fernsehserie, Folge Trance) / Flemming (Fernsehserie, Folge Die alte Kommissarin) / Das Duo – Tote lügen besser / Geisterfahrer / Tatort – Falsch verpackt

2012–2014: Add a Friend (Fernsehserie, 18 Folgen)

2013: Der Feind in meinem Leben / Mord in Eberswalde / Neue Adresse Paradies / Die Chefin (Fernsehserie, Folge Kinder)

2014: Ein starkes Team – Alte Wunden (Fernsehreihe) / Für immer ein Mörder – Der Fall Ritter / Die Staatsaffäre / Mit Burnout durch den Wald

2015: Schwägereltern / Der Fall Barschel / Zum Sterben zu früh / Unter Verdacht (Fernsehserie, Folge Ein Richter) / Die Neue / Weihnachts-Männer / Die 7. Stunde (Fernsehreihe)

2016: Die Stadt und die Macht (Fernsehsechsteiler) / Bettys Diagnose (Fernsehserie, Folge Turteln und Zwitschern) / Das beste Stück vom Braten / Nur nicht aufregen! / Wellness für Paare / Kästner und der kleine Dienstag

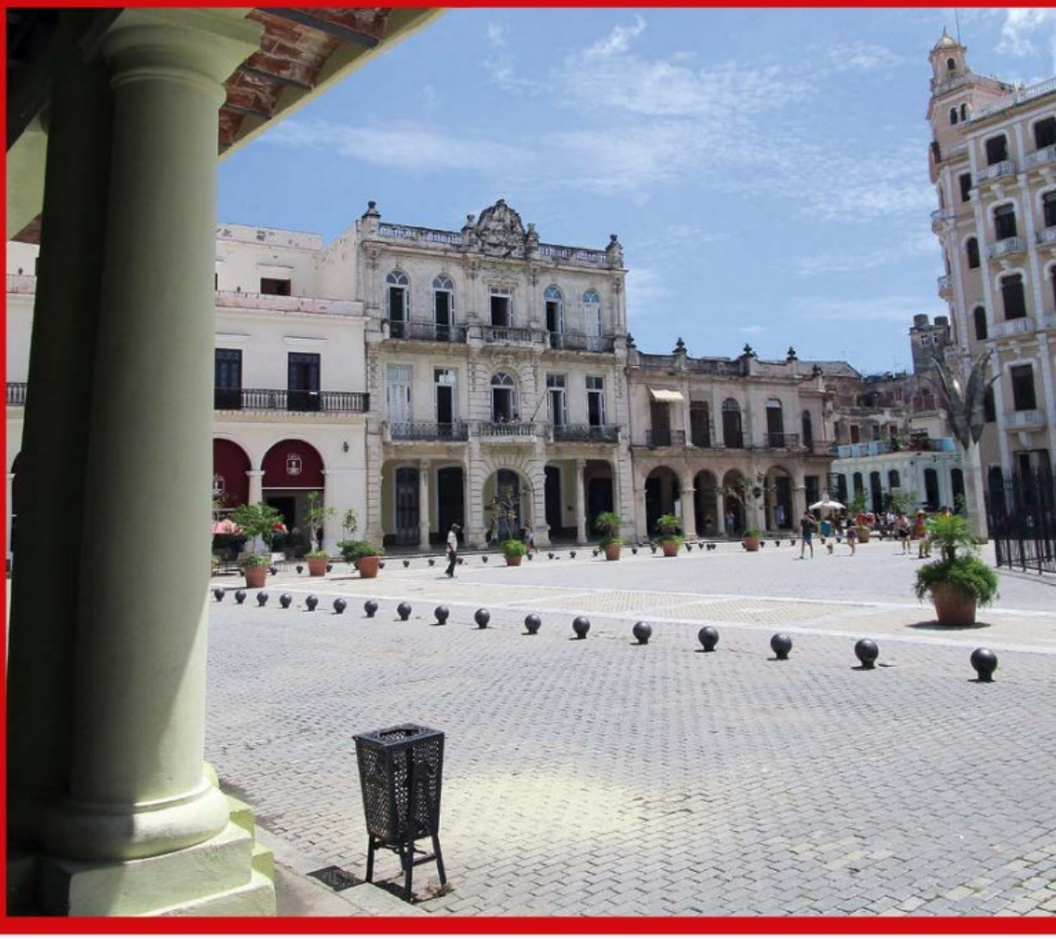
seit 2016: Tatort (siehe Sieland, Gorniak und Schnabel) / Auf einen Schlag / Der König der Gosse

2017: Level X / Auge um Auge / Frau Temme sucht das Glück (Fernsehserie, 6 Folgen) / Das Leben danach / Schuld nach Ferdinand von Schirach (Fernsehserie, Folge Anatomie) / Gift / Willkommen bei den Honeckers / Kein Herz für Inder

2018: Déjà-vu /Wer jetzt allein ist / Reich oder tot (Fernsehfilm) / Keiner schiebt uns weg (Fernsehfilm)

Rauchen ist tödlich

Das Haus ist zum Teil saniert, ein Baugerüst stand die letzten Jahre an der Fassade (unten links). Der Balkon fehlt momentan (oben rechts) und es bleibt abzuwarten, ob er die Fassade demnächst wieder verschönern wird.
Die ehemalige Manufaktur befindet sich nur wenige Schritte von einem der schönsten Plätze der Altstadt entfernt: der Plaza Vieja, der „Alte Platz“



»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren XIV«

Mitten in der Altstadt: Die Manufaktur der Marke Juan Lopez

KEINE STADT IST DERART MIT ZIGARREN VERWOBEN WIE HAVANNA. SPAZIERT MAN DURCH DIE ALTSTADT ODER DURCH DEN BENACHBARTEN STADTTEIL CENTRO HABANA, KANN MAN BEINAHE AUF JEDER STRASSE AUF DIE SPUREN EINER EHEMALIGEN MANUFAKTUR STOSSEN. DIE HABANOS TRAGEN NICHT UMSONST DEN NAMEN DER STADT. DIE STADT IST ZIGARRENGESCHICHTE.

Text: Claudia Puszkar

Auf der Calle San Ignacio No. 314 in Havannas Altstadt ist ein Haus, in dem sich einmal eine ganz besondere Manufaktur befand: die der Marke „Juan Lopez". Oder, wie die Marke eigentlich heißt: „La Flor de Juan Lopez". Diese Habanos-Marke gehörte einmal zu den bekanntesten, hat aber heute leider an Bedeutung verloren. Nichts währt ewig auf dieser Welt.
Über den Gründer der Marke, einen spanischen Geschäftsmann namens Juan Lopez Diaz, ist wenig bekannt. Er hat in den 1870er Jahren angefangen, Zigarren herzustellen. Was heute noch von ihm und seinen Zigarren erhalten ist, sind die Gebäude, in denen sich die Manufakturen befanden.

1876 meldete er seine Marke offiziell unter dem Namen „La Flor de Juan Lopez" an und fertigte die Zigarren auf der Calle Industria No. 170. Das ist das Haus direkt rechts neben der heute legendären „Partagás"-Manufaktur
Die Zigarren von Juan Lopez müssen sehr gut gewesen sein, denn 1890 beispielsweise waren diese im Guidebook des Grand Hotel „Pasaje" als Topzigarren gelistet. Und das soll damals etwas geheißen haben.
Noch weitere Marken gehörten zum Portfolio: „La Veneciana", „La Mandolineta", „El Marques de Caxias", „Transcontinental", „La Tarde", „Facon", „La Ritica", „La Betica" und „El Bello Aroma". Manchmal ist die Vielzahl der Markennamen, unter denen damals Zigarren hergestellt wurden, ungemein beeindruckend.

Soweit bekannt, verstarb Juan Lopez Diaz um die Jahrhundertwende. Nach seinem Tod, der genaue Zeitpunkt kann leider nicht mehr ermittelt werden, erwarb die Firma „Cosme del Peso y Cia." die Marke und richtete eine Fabrik auf der Calle San Igancio No. 314 ein. Dort fertigte man neben „Juan Lopez" auch die „Flor de Tomas Guitierrez", die „Flor de Diaz y Garcia", „La Igualdad" und „Pierrot". Auch im Verzeichnis von 1940 ist die Firma „Cosme del Peso y Cia." als Besitzer eingetragen.
Nach dem Sieg der Revolution wurde die Firma verstaatlicht, die Zigarren der Marke gehörten auch damals noch zu den meistverkauften. Bis zum Ende der 70er Jahre nahm die Beliebtheit der Marke jedoch ab, die Produktionsmenge wurde immer weiter verringert und die Fabrik geschlossen.
Heute werden noch vier verschiedene Formate gefertigt, die in den 90er Jahren eingeführten Seleccion No.1 und No.2 und daneben die Petit Coronas und die Panetelas Superbas.
Das Haus auf der Calle San Ignacio ist ein ganz typisches Altstadthaus. Es wirkt von außen klein, hat jeweils oben und unten zwei Türen und zwei Fenster. Oftmals täuscht der Eindruck von außen, denn die Gebäude haben manchmal eine recht große Ausdehnung in der Tiefe. Oben gibt es einen schmalen Balkon. Das Haus ist zum Teil saniert, ein Baugerüst stand die letzten Jahre an der Fassade. Der Balkon fehlt momentan und es bleibt abzuwarten, ob er die Fassade demnächst wieder verschönern wird. Wegen des 500jährigen Jubiläums der Stadt wird gerade immens viel restauriert.

Viele Cafes und Restaurants rund um den Platz laden zum Verweilen und Schauen ein. Die Cafes sind teilweise echt witzig eingerichtet und man sitzt dort wunderbar. Man kann hier das touristische Treiben der Stadt eindrucksvoll genießen.

Früher wie heute ist die Calle San Ignacio eine der wichtigsten Straßen der Altstadt. Sie verbindet die Plaza de la Catedral und den Plaza Vieja. Viele nette kleine Cafes und Bar finden sich auf der zu großen Teilen wieder restaurierten Straße. Ein kleiner Bummel die San Ignacio entlang lohnt auf jeden Fall.
Die ehemalige Manufaktur befindet sich nur wenige Schritte von einem der schönsten Plätze der Altstadt entfernt: der Plaza Vieja, der „Alte Platz“. Viele Cafes und Restaurants rund um den Platz laden zum Verweilen und Schauen ein. Einige davon haben auch Balkons mit Tischen in der zweiten Etage, sodass man von dort noch einmal einen ganz anderen Blick auf den Platz haben kann. Denn der Platz ist eine Augenweide und wurde schon vor Jahren aufwendig saniert. Der Marmorbrunnen in der Mitte des Platzes aus dem 18. Jahrhundert trägt das Wappen Havannas.
Ein Wort zu den dort befindlichen Cafes sei allerdings gestattet. Die Cafes sind teilweise echt witzig eingerichtet und man sitzt dort wunderbar. Man kann hier das touristische Treiben der Stadt eindrucksvoll genießen. Gerade am Morgen, wenn noch wenige Touristen unterwegs sind und die teilweise prächtig gekleideten kubanischen Damen, die gern als Fotomotiv zur Verfügung stehen, noch eher verschlafen an einer Ecke sitzen und darauf warten, dass der Tag beginnt. Die Qualität der Getränke jedoch, die man hier und da serviert bekommt, lassen leider zu wünschen übrig. Wasser und Bier sind noch am unbedenklichsten. Über den Kaffee reden wir lieber nicht. Cocktails sind oft eher ein trauriger Schatten dessen, was sie eigentlich werden sollten. Auch um zu essen sind diese Cafes eher nicht zu empfehlen. Aber bekanntlich kann man im Leben eben nicht immer alles gleichzeitig haben.

Übrigens ergeht es Plätzen manchmal ähnlich wie Zigarrenmarken: der „Plaza Vieja“ hieß ursprünglich „Plaza Nueva“, der Neue Platz. Das war 1559. Als der Platz im 19. Jahrhundert an Bedeutung verlor, wurde er schnöde einfach umbenannt, aus neu wurde alt. Doch als „Plaza Vieja“ ist er heute wieder weltweit bekannt.

Erfolgreiches Jubiläumsjahr:

Die Fachmesse hat sich erneut als Weltleitmesse präsentiert 12.500 Fachbesucher aus der ganzen Welt kamen nach Dortmund

TEXT: BODO MEINSEN / MESSE WESTFALENHALLEN, FOTOS: BODO MEINSEN

DIE INTERTABAC KONNTE IN DIESEM JAHR AUF EINE VIERZIGJÄHRIGE GESCHICHTE ZURÜCKSCHAUEN. DIESE GESCHICHTE HAT IHR DIE FÜHRENDE MARKTPOSITION VERSCHAFFT. „DIE INTERTABAC IST HEUTE DIE WELTLEITMESSE DER BRANCHE UND HAT DAS 2018 WIEDER BESTÄTIGT“, SAGT SABINE LOOS, HAUPTGESCHÄFTSFÜHRERIN DER WESTFALENHALLEN DORTMUND GMBH. ERNEUT WAREN 12.500 FACHBESUCHER VON ALLEN KONTINENTEN DER ERDE IN DEN MESSEHALLEN ZU GAST. DIE INTERTABAC BELEGTE SO VIELE MESSEHALLEN WIE NIE ZUVOR UND ERSTMALS AUCH DIE VERANSTALTUNGSARENA WESTFALENHALLE.

Das internationale Forum der Branche: Inzwischen kommen 45 Prozent aller Besucher auf der Fachmesse aus dem Ausland. So hoch war der internationale Anteil noch nie. Er ist 2018 im Vergleich zum Vorjahr noch einmal um 4 Prozentpunkte gestiegen. Zum Beispiel kamen Fachbesucher aus den USA, Kanada, Brasilien, Chile und Kolumbien nach Dortmund, genauso wie afrikanische Gäste aus Marokko, Ägypten oder Nigeria. Aus Asien waren u.a. Besucher aus China, Indien, Indonesien sowie Hongkong angereist. Aus dem Nahen Osten konnten Vertreter aus Israel, Saudi Arabien oder den Vereinigten Arabischen Emiraten vor Ort begrüßt werden. Hinzu kamen Fachbesucher aus Australien und Neuseeland. Zu den europäischen Gästen gehörten Fachbesucher u.a. aus Frankreich, Großbritannien, Italien, Österreich, Polen und den Benelux-Staaten.

Neben den zahlreichen internationalen Gästen waren auch wieder Fachbesucher aus nahezu sämtlichen deutschen Bundesländern auf der Messe vertreten. Größere Gruppen kamen unter anderem aus Niedersachsen, Bayern, Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz. Insgesamt 625 Aussteller aus 54 Ländern präsentierten ihre Produkte und Dienstleistungen in der Messe Dortmund, rund 12 Prozent mehr als im Vorjahr.

FINE TOBACCO war für Sie wieder unterwegs auf dieser beeindruckenden „Genuss-Messe“. Wir haben unser Objektiv auf einige Messestände gerichtet und zeigen Impressionen des

geschäftigen Trubels. Dabei sollte man nicht vergessen, mit wie viel Arbeit und Kosten diese Auftritte verbunden sind. Die meist mittelständischen Unternehmen der Tabakwirtschaft agieren mit Passion und viel Fleiß. Wir Connaisseure sind dankbar, dass diese ambitionierten Firmen den überbordenden Regulierungen und unnötigen Markterschwernissen trotzen und die Produktvielfalt bei Cigarren, Cigarillos, Pfeifen und Tabak erhalten bleibt. Wir wünschen allen weiterhin gute und erfolgreiche Geschäfte und das die politischen Hürden kleiner werden. Genuss ist wichtiger Teil des Lebens und der sollte gefördert, statt behindert werden.

GOLDENER SEPTEMBER

MEHR HALLEN, MEHR AUSSTELLER, MEHR BESUCHER. UND NATÜRLICH MEHR NEUE PRODUKTE. EIN WAHRLICH GOLDENER SEPTEMBER FÜR DIE BRANCHE UND ALLE AFICIONADOS. WIE SIE AUF DEN SEITEN 28 BIS 31 LESEN KÖNNEN HAT SICH DIE INTERTABAC ALS WELTLEITMESSE ETABLIERT. MAN KÖNNTE AUCH SAGEN, ZUM MEKKA DER CIGARREN-LIEBHABER. WAS DAS GLÜCK VON UNS LIEBHABERN NOCH VERSTÄRKT, IST DIE TATSACHE, DASS EINIGE HERSTELLER IN DIESEM JAHR EIN FIRMENJUBILÄUM FEIER UND MIT BESONDERS EINFALLSREICHEN UND RAFFINIERTEN BLENDS AUFWARTETEN. EINEN KLEINEN ÜBERBLICK IN DAS, WAS IN DORTMUND DEN EINKÄUFERN VORBEHALTEN WAR, SEHEN SIE AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

GRAN RESERVA
Antaño
EDITION
GENÈVE
Añejo
GRAN PERFECTION
LA AURORA
1968
50

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ANEJO XO EDICION LIMITADA

Vitola	Gran Perfecto
Deckblatt	Brasilianischer Sungrown Aripiraca
Umblatt	Domenikanischer Olor
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua, Brasilien
Länge	125 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	13,00 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ANEJO XO OSCURO

Vitola	Rothschild Massivo
Deckblatt	Mexican San Andrés Negro – Stalk-Cut
Umblatt	Domenikanischer Olor
Einlage	Nicaragua Jalapa, Dom. Rep. Olor, Mata Norte
Länge	125 mm
Gauge	21,8 mm
Preis	8,90 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DREW ESTATE LIGA PRIVADA T52 STALK-CUT

Vitola	Toro
Deckblatt	Connecticut Stalk-Cut
Umblatt	Brasilianischer Mata Fina
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	16,20 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER EKATERINA I.

Vitola	Corona
Deckblatt	USA, Connecticut Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	114 mm
Gauge	15,5 mm
Preis	7,80 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER MARTIN 20 YEARS ANNI. EDITION

Vitola	Double Toro
Deckblatt	Ecuador H 2000
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	23,00 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER VLADIMIR I. CAMPANA

Vitola	Pyramides Extra
Deckblatt	Ecuador H 2000 Oscuro
Umblatt	Indonesia
Einlage	Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,70 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

POR LARRANAGA ER 2017

Vitola	Corona
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	142 mm
Gauge	16,7 mm
Preis	10,20 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

E.P. CARRILLO LA HISTORIA EL SENADOR

Vitola	Double Robusto
Deckblatt	Mexiko, San Andrés
Umblatt	Ecuador, Sumatra
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	136 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	10,60 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FLOR DE COPÁN SPECIAL EDITION 2018

Vitola	Belicoso
Deckblatt	Ecuador Sumatra
Umblatt	Broadleaf
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	7,80 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL GRAND RESERVE

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	geheim!
Einlage	geheim!
Länge	140 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	9,40 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

E.P. CARRILLO INCH NATURAL

Vitola	Double Robusto
Deckblatt	Ecuador Sumatra
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua & Dom. Rep.
Länge	127 mm
Gauge	24,6 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL HAMLET 25TH YEAR

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Pennsylvania Broadleaf
Einlage	Nicaragua & Honduras
Länge	140 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	8,40 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF CHEFS EDITION 2018

Vitola	Toro
Deckblatt	Dom. Rep
Umblatt	Negro San Andrés aus Mexico.
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23 mm
Preis	29,80 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CAMACHO LIBERTY 2005 THROWBACK

Vitola	Figurado
Deckblatt	Honduras Maduro
Umblatt	Honduras Corojo.
Einlage	Honduras Corojo
Länge	152 mm
Gauge	22,0 mm
Preis	19,00 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF GRAN TORPEDO ESCURIO

Vitola	Gran Torpedo
Deckblatt	Ecuadorianischer Habano Seed
Umblatt	Brasilianischer Cubra
Einlage	Brasil. Mata Fina and Cubra, Dom. Rep.
Länge	102 mm
Gauge	23,0 mm
Preis	17,50 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF GRAN TORPEDO NICARAGUA

Vitola	Gran Torpedo
Deckblatt	Nicaraguanischer Habano Rosado Seed
Umblatt	Nicaraguanischer Habano Jalapa
Einlage	Nicaraguanische Tabake
Länge	102 mm
Gauge	23,0 mm
Preis	17,50 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF GRAN TORPEDO YAMASÁ

Vitola	Gran Torpedo
Deckblatt	Yamasá
Umblatt	San Vicente, Yamasá
Einlage	Nicaraguanische Tabake, Dom. Rep.
Länge	102 mm
Gauge	23,0 mm
Preis	22,00 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AVO 22 „30 YEARS“ LIMITED EDITION 2018

Vitola	Perfecto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	149 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	14,20 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DON STEFANO 25 JAHRE CONNECTICUT

Vitola	Gordo
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152,4 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	13,00 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DON STEFANO 25 JAHRE SUN GROWN

Vitola	Gordo
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152,4 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	13,00 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DON STEFANO 25 JAHRE MADURO

Vitola	Gordo
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152,4 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	13,00 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DON STEFANO 25 JAHRE

Vitola	Figurado
Deckblatt	Sumatra-Sandblatt
Umblatt	Java
Einlage	Cuba/Brasil
Länge	110 mm
Gauge	16,3 mm
Preis	4,30 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO 20TH ANNIVERSARY CONNECTICUT

Vitola	Epicure (6,5 x 60)
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152,4 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	11,50 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PDR ABE FLORES EL CRIOLLITO

Vitola	Purito
Deckblatt	Ecuador Criollo Rosado
Umblatt	Mexiko San Andrés
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	102 mm
Gauge	13,5 mm
Preis	2,90 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

TORANO VAULT P-044 GREEN - NICARAGUA PURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua Sun-Grown
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,50 €
Vertrieb	AKRA

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

TORANO VAULT TM-027 PURPLE

Vitola	Gordo
Deckblatt	Mexican San Andrés
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152,4 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	8,50 €
Vertrieb	AKRA

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOCK Y CA.

Vitola	Short Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	IPeru
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	110 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	5,20 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER LA FLOR DE YNCLAN

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Indonesia
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	10,00 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER DO BRASIL CLARO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Brazil / Brasil-Cconnecticut Shade
Umblatt	Brazil / Bahiano
Einlage	Brazil / Mata-Fina, Mata-Norte
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	9,50 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER DO BRASIL MADURO

Vitola	Toro
Deckblatt	Brazil / Arapiraca
Umblatt	Brazil / Bahiano
Einlage	Brazil / Mata-Fina, Mata-Norte
Länge	150 mm
Gauge	21,0 mm
Preis	9,90 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VEGA FINA NICARAGUA LIMITADA

Vitola	Vulcano
Deckblatt	Colorado Maduro
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	110 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VEGA FINA GRAN RESERVA 20 ANIVERSARIO

Vitola	Pigtail
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua.
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	146 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	10,20 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT TOBAC NEANDERTHAL JFC

Vitola	Robusto
Deckblatt	Mexiko
Umblatt	USA
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua, USA
Länge	133,4 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	10,60 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

SCHUSTER IRON SHIRT

Vitola	5x50 (Robusto)
Deckblatt	Brasilien, Mata Fina
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Brasilien, Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	8,90 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MARIA MANCINI TUBO PREMIUM EDITION

Vitola	Corona Grande
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	152 mm
Gauge	18,3 mm
Preis	9,80 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT CROMAGNON MADURO CRANIUM

Vitola	Gran Toro
Deckblatt	USA Connecticut Broadleaf
Umblatt	Cameroon
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	9,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS		PFEFFER	CREME

CASA DE TORRES LIMITED EDITION 2019

Vitola	Gran Perfecto Gordo
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	136 mm
Gauge	25,0 mm
Preis	8,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CARLOS ANDRÉ AIRBORNE

Vitola	Corona Larga
Deckblatt	Mexico / H 2000, 5 Jahre gereift
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Dom., Rep., Nicaragua, Brasilien
Länge	147 mm
Gauge	16,7 mm
Preis	13,00 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA DE NICARAGUA ANTAÑO 1970 GRAN RESERVA

Vitola	Gran Consul
Deckblatt	Nicaraguan Corojo Oscuro
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua (Jalapa, Condega, Estelí)
Länge	121 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,60 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA DE NICARAGUA CINCO DECADAS

Vitola	El General
Deckblatt	Vintage Tabak
Umblatt	Vintage Tabak
Einlage	Vintage Tabak
Länge	178 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	22,00 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA PREFERIDOS HORS D'AGE

Vitola	Toro
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Ecuador
Einlage	Brasilien, Dom. Rep. Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	21,00 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA PURO VINTAGE 2007

Vitola	Salomon
Deckblatt	Dom. Rep.
Umblatt	Ecuador
Einlage	Brasilien, Dom. Rep., Nicaragua
Länge	165 mm
Gauge	28,8 mm
Preis	29,00 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

FINE LIFE

INSPIRATION UND EMOTION VOM GENUSSVERLAG

Ausgabe 04|2018

ABTAUCHEN – AUFSCHLAGEN – EINTAUCHEN

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

CHAMPAGNE DEPUIS 1859

DUVAL-LEROY

In Deutschland bei:
CWD Champagner- und Wein-Distributionsgesellschaft mbH & Co. KG
Griegstraße 75, Haus 23
22763 Hamburg
T +49 (0) 40 - 60 77 284 00
info@cwdwein.de
www.cwdwein.de

In der Schweiz bei:
Obrist SA
Avenue Reller 26
CH-1800 Vevey
T +41 (0)21 925 99 25
F +41 (0)21 925 99 15
obrist@obrist.ch
www.obrist.ch

FINE LIFE
Community

Liebe FINE LIFE Genießerinnen und Genießer,

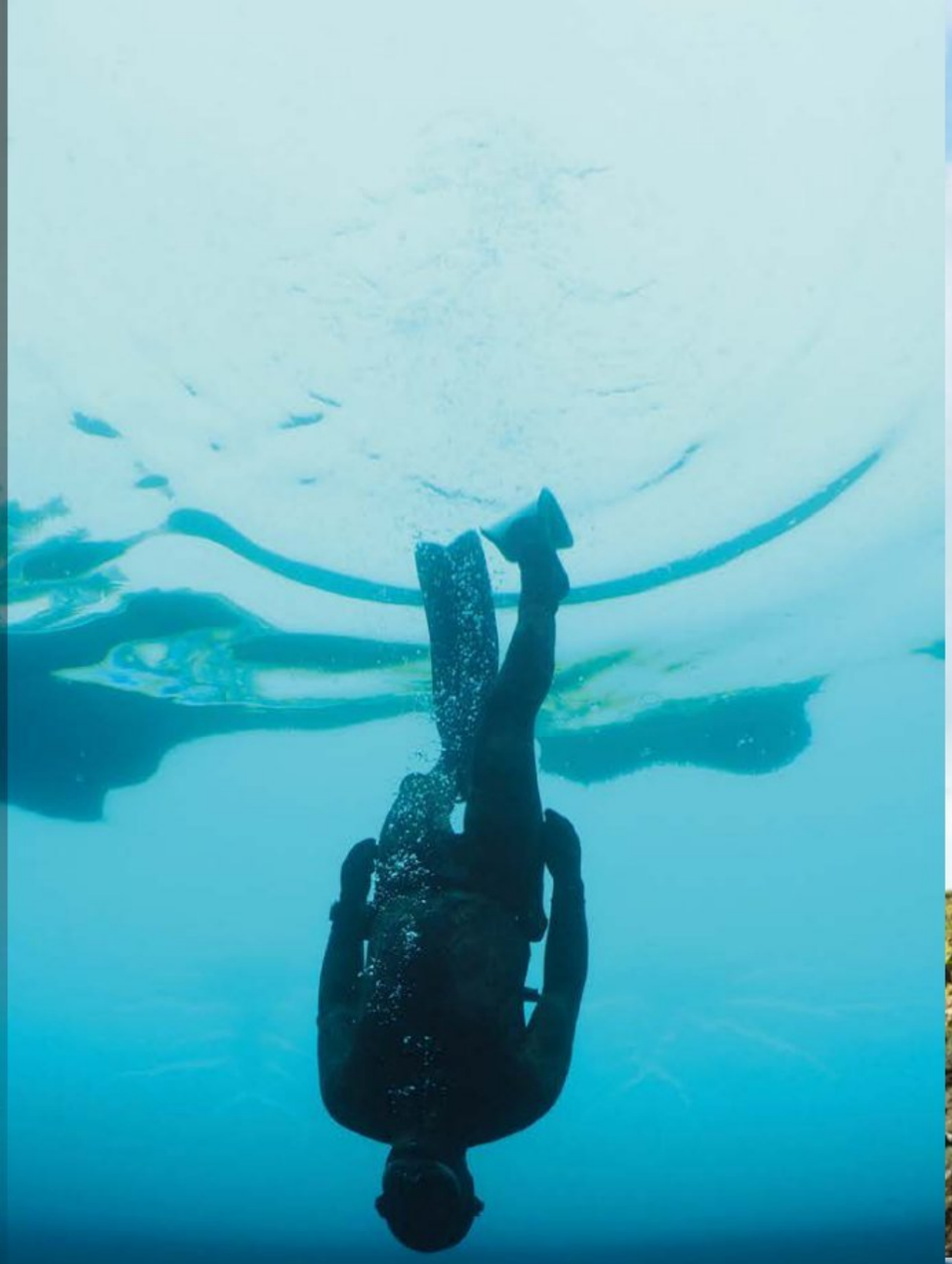
tauchen Sie ein, genießen Sie und lassen Sie sich inspirieren. FINE LIFE – der besondere Teil in diesem Magazin lädt Sie wieder ein, mit uns zu reisen und zu erleben. Vielleicht animiert Sie das ja, eigene Abenteuer im nächsten Jahr zu realisieren? Dann würden wir gerne auch Ihre Erfahrungen und Erlebnisse hier bringen. Gerne veröffentlichen wir Ihre Genuss-Geschichten an dieser Stelle. Wir sind eine Community mit vielen gleichen Interessen. Ein schöner Weg, Gemeinsames zu teilen und Freunde zu gewinnen. Darüber würden wir uns sehr freuen.
Im nächsten Jahr werden wir dieses Angebot auch in der digitalen Welt anbieten. FINE LIFE wird zusätzlich zu einer Internet-Plattform mit einigen Überraschungen. Freuen Sie sich darauf, denn unsere Genusswelt ist so herrlich und voller Ideen. Machen Sie mit!

In diesem Sinne freue mich auf Ihre Ideen, Anregungen und Wünsche
und grüße alle sehr herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

E-Mail: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72



RENÉ TROST TAUCHT GERNE AB. DER MANN AUS ULISBACH IM KANTON ST. GALLEN IST PASSIONIERTER FREEDIVER – MIT NUR EINEM ATEMZUG BEWEGT ER SICH MINUTENLANG UNTER WASSER. DURCH SEINE JAHRZEHNTELANGE ERFAHRUNG GEHÖRT DER APNOETAUCHER UNTER ANDEREM ZUM MARES PRO TEAM UND ZUM CHRIS BENZ OCEAN TEAM, WO ER FLÜSSE, MEERE UND BERGSEEN ERKUNDET. FAST NOCH TIEFER GEHT SEINE LEIDENSCHAFT, WENN ER ANDEREN MENSCHEN DIESE FÄHIGKEITEN VERMITTELT: FÜR SEIN AUSDAUERNDES ENGAGEMENT ALS FREEDIVING INSTRUCTOR TRAINER WURDE DER 47-JÄHRIGE BEREITS VON DER TAUCHORGANISATION SSI AUSGEZEICHNET. UM SEINEN SCHÜLERN UND ANDEREN INSTRUKTOREN ZU HELFEN, MIT DER RICHTIGEN ATMUNG IHREN MENTALEN UND KÖRPERLICHEN SAUERSTOFFVERBRAUCH ZU REDUZIEREN, HAT SICH RENÉ TROST MITTLERWEILE AUCH ZUM HYPNOSE THERAPEUT UND MENTAL COACH AUSBILDEN LASSEN. FINE LIFE SPRACH MIT DEM SYMPATHISCHEN SCHWEIZER ÜBER DEN RAUSCH DER TIEFE, ÜBERS PFEIFERAUCHEN UND ÜBER DIE ENTSPANNUNG ALS SCHLÜSSEL ZUM GLÜCK.

René Trost

»Freitauchen ist wie Therapie«

INTERVIEW: ELMAR SCHALK FOTOS: COOLOR.CH

Fine Life: Wie würdest du einer Landratte wie mir die Faszination Apnoetauchen erklären?
René Trost: Das Faszinierende ist, dass man alles mit einem Atemzug erleben kann. Wenn du im Meer abtauchst, nimmst du alles intensiver wahr. Man kann sich viel mehr auf Details fokussieren – die Interaktion mit den Tieren unter Wasser ist einfach extrem intensiv. Beim normalen Tauchen, wenn du den Lungenautomat trägst, ist es normal, dass du unter Wasser atmen kannst. Dann entgehen dir vielleicht ein paar Sachen. Beim Freitauchen sind die Sinne geschärfter. Und du hast den Focus auch auf dir selbst – dass du im richtigen Moment wieder umdrehst, damit die Atemluft reicht und du oben ankommst, ohne ein Blackout zu bekommen.

Fine Life: Als normaler Taucher ist der Focus mehr auf der Technik, damit man rechtzeitig wieder aufsteigt?
R. T.: Genau. Du musst den Luftverbrauch im Auge haben. Wenn du vom Boot aus ins Wasser gehst, musst du darauf achten, nach einer gewissen Zeit wieder unter diesem Boot aufzutauchen. Nicht, dass dich die anderen vom Boot noch suchen müssen.

Fine Life: Beim Freitauchen gibt es auch nicht das Problem der Dekompression?
R. T.: Wir dürfen so schnell runter und hoch wie wir wollen, weil wir keine Stickstoffsättigung haben. Das macht es natürlich viel einfacher. Vom Materialaufwand her brauchst du fast nichts: Eine Maske, einen Schnorchel und Flossen. Dann bist du schon gut ausgerüstet und kannst bei diesem Abenteuer loslegen.

Fine Life: Apropos „Abenteuer": 1988 kam Luc Bessons „Im Rausch der Tiefe" in die Kinos. Da warst du 17 Jahre alt. Hattest du den Film gesehen?
R. T.: Ungefähr zehn bis zwölf Mal! Der Wettkampf und die Freundschaft zwischen Jacques Mayol und Enzo Maiorca – diese Geschichte fasziniert mich bis heute. Das war für mich auch der Kick zu sagen: Ich möchte das jetzt vernünftig lernen. Ich habe damals aber keinen Lehrer gefunden, der mir das Freitauchen beibringen konnte. Ich habe es also immer wieder selbst praktiziert; schon als Kind war ich viel lieber unter Wasser als darüber. Das war schon immer mein Element. 1990 habe ich schließlich meinen ersten Tauchschein gemacht, also klassisch mit der Pressluftflasche.

Fine Life: Als Schweizer hast du die Berge ja direkt vor der Haustüre. Warum hast du dich fürs Tauchen entschieden und nicht fürs Bergsteigen?

R. T.: Ich bin auch heute noch extrem gerne in den Bergen. Sobald ich in Gebiete ohne Berge reise, fühle ich mich komisch. Ich war auch als Kind oft mit meinen Eltern in den Bergen. Das möchte ich nicht missen – Berge sind meine Heimat und ein Teil von mir. Wie das Freitauchen auch. Was ich besonders gerne mache: Auf einen Berg hoch wandern zu einem Bergsee und die Natur genießen – die Felsen, die Wälder, das Grün, die Tiere. Und dann in diesem Bergsee zu tauchen. Dass ich mich nur auf mich selber ganz verlassen muss.

Fine Life: Aber du bist, wie jeder vernünftige Freitaucher, immer zu zweit unterwegs?
R. T.: Immer! Bei mir gibt es das nicht, dass ich irgendwo alleine tauche. Das ist bei mir schon das oberste Gebot: Einer oben, einer unten. Dass ich mich auf meinen Partner verlassen kann, der mich oben sichert.

Fine Life: Beim Apnoetauchen gibt es im Wettkampf sechs Disziplinen, die sich in drei Gruppen unterteilen lassen: Zeit-, Strecken- und Tieftauchen. Hast du schon mal an Wettkämpfen teilgenommen?
R. T.: Ja, an der Schweizer Meisterschaft; das war in meiner Anfangszeit. Aber Wettkämpfe geben mir persönlich nichts, weil ich weiß, was ich kann. Ich kenne meine Leistung, muss die aber niemandem beweisen. Diesen Sport mache ich für mich. Meine Leidenschaft ist das Ausbilden von Schülern und Instruktoren, um ihnen die Faszination und den Spirit des Freitauchens und eine vernünftige Ausbildungsbasis mitzugeben. Wie gesagt: Einen Bergsee, eine Meeresbucht oder einen Fluss zu erkunden – das ist meine Leidenschaft. Aber ich finde es auch gut, dass es Wettkämpfe und Athleten gibt, die den Sport bekannter machen. Sie sorgen in der Öffentlichkeit für eine entsprechende Aufmerksamkeit. Leider wird immer nur über sportliche Rekorde geschrieben. 2016 habe ich weltweit die meisten SSI-Zertifizierungen gemacht – das war die Ausbildung von über 650 Schülern und Instruktoren.

Fine Life: Also auch eine Art von Rekord?
R. T.: (lacht) Stimmt – aber das hat natürlich niemanden interessiert. Oft wird das Tun von Menschen anhand von Zahlen bemessen: Wie lange? Wie tief? Das finde ich persönlich schade, weil ich als Instruktor diesen Sport der breiten Masse zugänglich machen möchte. Weg vom Extremsport. Jedem, dem du vom Freitauchen erzählst, sagt: Ach ja, das sind die, die hundert Meter tief tauchen. Aber diese Art des Tauchens hat auch den Effekt, dass du durch die richtige Atmung, Stretching und die Zeit im Wasser einfach ruhiger und im Alltag entspannter wirst. Ich sehe das schon fast mit einem therapeutischen Hintergrund. Jeder, der gestresst ist oder auch Burnout hat, sollte das mal ausprobieren. Man kann damit die Zeit völlig entschleunigen.

Fine Life: Kann man sagen: Freediving ist der Sport mit der größten Entspannung?

R. T.: Auf jeden Fall. Die Entspannung ist hier das A und O. Je mehr du dich entspannst, desto größere Leistungen kannst du beim Freitauchen abliefern. Und das spornt dich wahnsinnig an! Es ist ein absolut cooles Gefühl, wenn du auf ein Mal fünf Minuten im Wasser liegen kannst und du kommst hoch und freust dich wie ein kleines Kind. Und dieser enorme Endorphinausstoß, also die Ausschüttung von Glückshormonen, kann tagelang anhalten.

Fine Life: Kann einen dieses Glückshormon auch über Grenzen bringen, wo es ungesund wird?

R. T.: Nicht das Glückshormon, sondern der Ehrgeiz. Dann kann es zu einem Blackout kommen: man wird bewusstlos. Das ist aber nicht das, was wir als Instruktoren vermitteln; wir führen die Schüler an die Grenze heran, aber nicht darüber. Ein Trainer, der einen immerzu pusht und zu viel verlangt, kann einen dazu bringen über seine Grenzen zu gehen. Die meisten Todesfälle berühmter Freediver ereigneten sich übrigens nicht in extremer Tiefe oder beim Wettkampf, sondern beim Training: Beispielsweise die mehrfache Apnoe-Weltrekorhalterin Natalia Molchanova, die schon in 127 Metern Tiefe war. Und dann verschwindet sie vor Ibiza in einer Tiefe von 35 Metern spurlos. Oder Patrick Musimu, der im Pool ertrunken ist – das ist immer tragisch. Man darf sich nicht zu sicher fühlen, nach dem Motto „Mir kann nichts passieren. Ich war schon viel tiefer oder viel länger unten". Wir sind immer noch Menschen, d.h. man kann nicht alles einkalkulieren. Aber der größte Fehler ist definitiv der, wenn man alleine abtaucht. Und dann passieren tragische Unfälle, die leider als Schlagzeile ein negatives Bild auf unseren Sport werfen. Obwohl 99% aller Freitaucher sicher unterwegs sind. Wenn man vergleicht, welche Unfälle sich beim Sporttauchen ereignen, passiert beim Freitauchen extrem wenig.

Fine Life: Das No Limit Tauchen, bei dem man mittels Schlitten in extreme Tiefen saust, ist bei Freedivern nicht unumstritten. Aktuell liegt der Rekord bei 214 Metern. Wie stehst du zu dieser Disziplin?

R. T.: Ich finde es cool – man kann entspannt, praktisch ohne Kraftaufwand, in die Tiefe gleiten. Das schafft man durch eine spezielle Technik beim Luftanhalten und dass du in der Tiefe den Druckausgleich hinbekommst. Aber man tastet sich langsam heran. Schlussendlich bleibt es jedem selber überlassen, wie tief er gehen möchte. Das ist wie bei einem Bergsteiger: Muss ich unbedingt auf einen Achttausender? Es ist eine Frage des Ehrgeizes. Ich persönlich gehe nicht tiefer als 60 Meter.

Fine Life: Hat die Entspannung beim Freitauchen dich auch dazu gebracht, Hypnosetherapeut zu werden?

R. T.: Ja, weil mich Mental Coaching seit jeher fasziniert hat. In meinen Kursen mache ich vor dem Tauchen immer eine Art autogenes Training. Ziemlich schnell habe ich festgestellt, dass die Leute sehr gut auf meine Stimme reagieren. Also habe ich beschlossen, die Ausbildung zum Mental Coach und zum Hypnosetherapeuten zu machen. Und es funktioniert echt gut: Meine Kursteilnehmer lernen noch mehr zu entspannen; Instruktoren können das wiederum an ihre Schüler weitergeben.

Fine Life: Und Mentaltraining hilft, wenn mal die Luft knapp wird? Panik ist ja der größte Feind des Tauchers.

R. T.: Genau. Tiefe, Kälte, Strömung, Meeresbewohner sind nichts dagegen. Die größte Gefahr bist du selber. Wichtig ist, dass du dich nicht selbst überschätzt. Wenn du wirklich mal in eine Situation kommst, bei der du denkst „Ich hab keine Luft mehr" und du siehst, es ist immer noch ein weiter Weg zurück nach oben – wenn du dann beginnst, dich zu stressen, verbraucht der Körper noch viel mehr Sauerstoff als wenn du ruhig bleibst.

Fine Life: Gab es bei dir schon solche Momente?

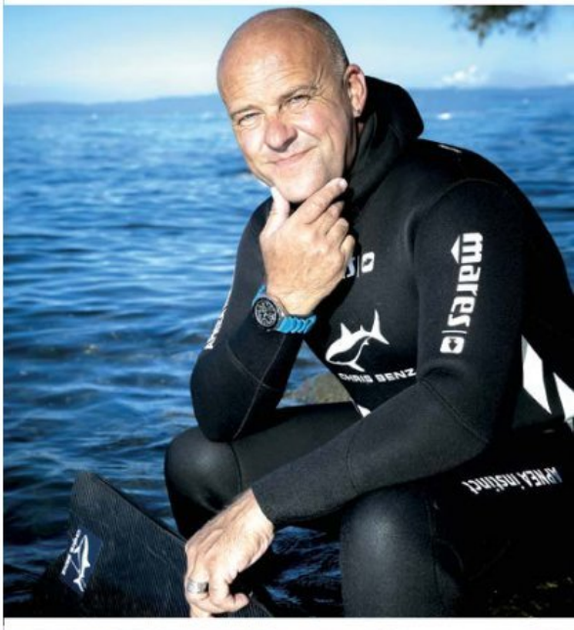
R. T.: Ich fotografiere auch wahnsinnig gerne unter Wasser; einmal hatte ich wirklich die Zeit vergessen. Ich habe nach oben geguckt: „Oh Gott, das sind ja noch 20 Meter!" Da war ich tatsächlich ein bisschen gestresst, bis ich endlich auftauchen konnte. Aber es war noch im Rahmen. Sonst war ich in all den Jahren in keiner gefahrvollen Situation. Weil ich genau weiß, wo meine Grenzen sind und wie weit ich gehen kann. Und weil ich vorher immer abkläre, wie die Strömungen laufen. Ich mache lieber mehrmals die Kontrolle und informiere mich genau, bevor ich mich irgendwo ins Wasser begebe.

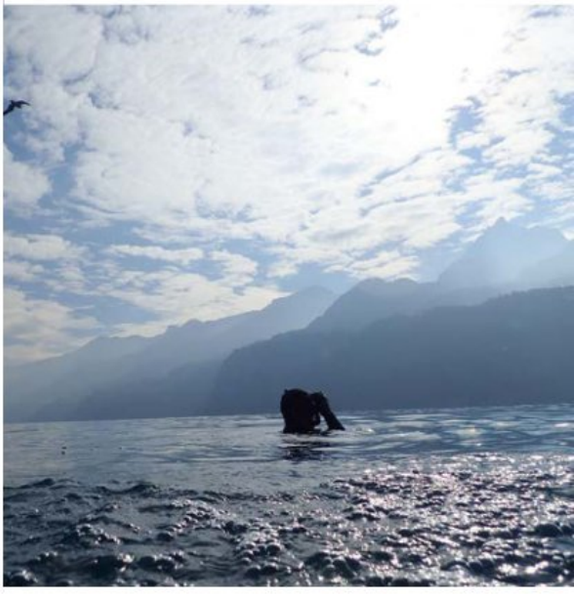
Fine Life: Wo kannst du besser entspannen: Im Wasser oder an Land?

R. T.: Natürlich im Wasser. Mit diesem Floating, das wie ein Schweben ist, bin ich in einem mental-entspannten Zustand. Für mich ist das wie zwei Tage Urlaub, wenn ich dann aus dem Wasser komme. In der freien Natur zünde ich mir dann manchmal eine Pfeife an.

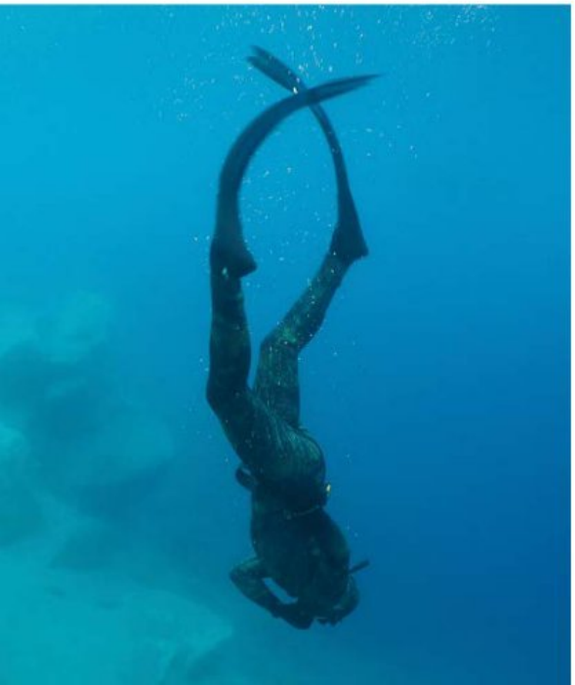
Fine Life: Du rauchst Pfeife?

R. T.: Ich mache das nicht vor Schülern oder Instruktoren, aber gerne wenn die Kurse vorbei sind. Dann bin ich für mich oder mit Freunden zusammen. Ich zünd mir mein Pfeifchen an und genieße die Landschaft, die Atmosphäre, das am Tag Erreichte. Für mich ist das zu einem Ritual geworden und der krönende Abschluss des Tages.





Fine Life: Gibt es für dich Parallelen zwischen dem Tauchen und dem Rauchen, außer der Tatsache, dass sich die Wörter reimen?



R. T.: In beiden Fällen ist es Entspannung, ein Abschalten und ein Genuss. Wenn ich beim Pfeiferauchen die Seele baumeln lasse, ähnelt das schon dem Gefühl beim Freitauchen. Ich habe dadurch einen anderen Rhythmus und entschleunige die Zeit. Oft rauche ich nicht mal eine ganze Pfeifenfüllung, sondern genieße sieben, acht Züge und das ist das für mich okay. Und egal wie kalt es ist – ich rauche nur draußen.

Fine Life: Wie lange kannst du eigentlich unter Wasser bleiben?

R. T.: An der Oberfläche war mein personal best 5:45 Minuten. Beim Streckentauchen sind es 125 Meter. Und meine Maximaltiefe mit der Monoflosse lag bei knapp 60 Metern.

Fine Life: Bei 60 Metern ist der Wasserdruck doch schon beachtlich...

R. T.: Die sieben Bar merkst du auf jeden Fall – der doppelte Druck eines Autoreifens. Du musst den Druckausgleich hinbekommen und du spürst den Druck deutlich auf dem Kopf und Oberkörper. Und je tiefer du gehst, desto weniger Auftrieb hast du. Man spricht dabei vom Free Fall, der dich in die Tiefe zieht. Da besteht bei mir beinahe Suchtgefahr: Wenn du mit dem sichernden Karabinerhaken an dem Stahlseil herunter gleitest, das in die Tiefe führt – dieses ritschende Geräusch ist fast hypnotisch. (lacht)

Fine Life: Ein regelrechter Sog in die Tiefe?

R. T.: Es zieht dich einfach hinab und fühlt sich gut an. Je entspannter du wirst, desto weniger spürst du den Druck. Aber je tiefer du gehst, desto mehr brauchst du die mentale Kontrolle. Wenn du dich gar nicht entspannen kannst und negative Gedanken hast, erreichst du deine gesteckten Ziele einfach nicht.

Fine Life: Gibt es auch zu viel Entspannung?

R. T.: Ja, wenn du dich auf dem Weg nach unten zu sehr entspannst. Nach 30 Metern haben wir ja eine spezielle Druckausgleichtechnik – der so genannte Frenzel Mouth Fill. Vorher holen wir Luft bei etwa zehn, fünfzehn Metern Tiefe von der Lunge in den geschlossenen Mundraum und schließen den Kehlkopfdeckel. Damit können wir dann bei 30 Metern den Druckausgleich machen. Wenn du zu entspannt bist, kann es passieren, dass du diesen Mouth Fill wieder verschluckst. Dann fehlt dir die Luft zum Druckausgleich.

Fine Life: Würdest du sagen, dass Freediving meditativ ist?

R. T.: Es ist ein Weg zurück zu sich selbst. Man lernt, wieder mehr bei sich selbst zu verharren, ohne dass man sich ablenken lässt. Bei Neulingen im Freitauchen kann man das gut erkennen: Wenn du mit dem Gesicht nach unten ganz ruhig im Wasser liegst und bewusst den Atem anhältst, ist das für den Körper eine Extremsituation. Da kommen beim einen oder anderen Gedanken hoch, die er vielleicht schon lange vergessen hat. Es wird einem das eigene Spiegelbild vorgehalten; das hat etwas Therapeutisches. Ich hatte schon Kursteilnehmer, die danach aus einem Glücksgefühl heraus geweint haben, weil sie sich wiederentdeckt haben – Empfindungen, die lange vergessen waren. Die Eigenwahrnehmung wird wieder geweckt. Um das zu erreichen, um sich zu finden, reisen manche Menschen alleine weit in fremde Länder. Bei uns geht das meist schneller.

Fine Life: Dann bist du selbst ein tiefenentspannter Mensch?

R. T.: Ja, früher konnte ich sehr aufbrausend sein, habe mich beim Autofahren schnell aufgeregt. Das Tauchen hat mich verändert. Ich bin bewusster und überlegter geworden.

Fine Life: Gibt es heute trotzdem noch Dinge, die dich aus dieser Ruhe bringen?

R. T.: Klar – das ist ja menschlich: Wenn man viel zu tun hat und dann passiert etwas, das dich unnötige Zeit kostet. Da kann ich mich schon einen Moment lang aufregen, komme aber auch recht schnell wieder runter. Ich halte dann ganz bewusst die Luft an – das funktioniert. Es gibt den Mammalian Diving Reflex, den so genannten Tauchreflex, den wir als Kleinkind verlieren: Wenn kaltes Wasser das Gesicht berührt, wird automatisch der Herzschlag verlangsamt und der Sauerstoffbedarf geht zurück. Wir helfen den Leuten, wie sie diesen Tauchreflex wieder zurückerlangen können. Den kann man sich nämlich antrainieren und dann funktioniert das irgendwann automatisch. Wenn ich zum Beispiel auf dem Weg ins Training bin, werde ich automatisch ruhiger, weil mein ganzer Organismus weiß, was jetzt passiert.

Fine Life: Du hast gesagt, dass du vor den Schülern nicht rauchst?

R. T.: Ich mache kein Geheimnis draus, aber wenn ich am Ausbilden bin, habe ich den Fokus ganz auf meinen Schülern. Erst wenn der Kurs beendet, die Ausrüstung verstaut ist und wir essen gehen... Wenn ich dann Ruhe habe, setze ich mich hin und genieße ein Pfeifchen. Viele finden das megacool, dass ich Pfeife rauche. Aber manche sind auch irritiert. Die Älteren, so ab 25 Jahren, erkennen es als Genuss. So, wie wenn du einen guten Cognac trinkst oder ein gutes Glas Wein genießt.

Fine Life: Besitzt du mehrere Pfeifen?
R. T.: Drei Stück – zwei Billard und eine Bent. Diese Hanseatic mit ihrem geschwungenen Holm ist mir am liebsten. Und mit Filter – ich mag es nicht, wenn ich Kondensat auf der Zunge habe.

Fine Life: Hast du spezielle Vorlieben beim Tabak?
R. T.: Da probiere ich gerne aus. Beispielsweise mal einen Tabak mit Whisky als Top Flavour. Aber am liebsten rauche ich die „Städtli-Mischung" von unserem Tabakgeschäft, das im Nachbardorf ist. Ich habe nie danach gefragt, was da alles drin ist, aber der Tabak schmeckt mir. Am meisten liebe ich fruchtige Tabake, die nicht so herb sind.

Fine Life: Wie fühlst du dich als Raucher in der Schweiz aufgehoben?
R. T.: In der Gastronomie gibt es manchmal Raucherzimmer, ansonsten ist das Rauchen im Lokal verboten. Und die meisten gehen sowieso vor die Tür. Deshalb haben viele Restaurants am Eingang große Heizpilze aufgestellt, damit man in der kälteren Jahreszeit nicht friert. Ansonsten nehme ich mein Pfeifchen auch gerne mit auf Reisen: nach Österreich, Ägypten oder auf die Malediven.

Fine Life: Schmeckt eine Pfeife in warmen Regionen wie den Malediven?
R. T.: Nicht so wie zuhause. (lacht) Da schmeckt es einfach am besten. In den ländlichen Regionen hier sieht man auch immer noch viele Pfeifenraucher. Es sind oft Bauern, die ihre Pfeife oder ihre Krummen Zigarren rauchen. Das gehört zum ländlichen Bild der Schweiz und hat eine lange Tradition. Es gibt ja das Lindauerli – ein kleines Pfeifchen aus schwarz gebeiztem Birnenholz mit einem Deckel aus Weißblech: Es ist im Appenzeller Land verbreitet und man raucht es mit dem Pfeifenkopf nach unten. So eines wollte ich mir auch mal zulegen, aber leider ist die Fabrik vor Jahren abgebrannt. Die wenigen Stücke, die es noch gibt, werden extrem hoch gehandelt. Und die Nachbauten sehen nicht mehr so aus wie das Original. Ich habe schon alle Tabakgeschäfte im Umkreis durchforstet – ohne Erfolg.

Fine Life: Wie bist du zum Pfeiferauchen gekommen?
R. T.: Früher habe ich als Sporttaucher Zigaretten geraucht; ich wollte aber aufhören und war bei einem Therapeuten, einem Mental Coach. Er hat mir nur etwas am Kopf herumgedrückt, wo ich nicht wusste was das soll, und musste ihm 150 Franken dafür zahlen. Als ich dann aber im Auto saß und meine Zigaretten auf dem Beifahrersitz sah, habe ich fortan keine mehr angerührt. Ich hatte kein Verlangen mehr danach. Tabakpfeifenduft habe ich schon immer gerne gerochen. Vor anderthalb Jahren hatte ich beschlossen, es mal auszuprobieren, immer mit der Angst im Hinterkopf, vielleicht rückfällig zu werden. Aber das Gegenteil war der Fall: Ich könnte keine Zigarette mehr anrühren. Die Pfeife ist einfach ein Genuss im Freien. Meine Frau raucht Zigarette und geht dazu auf die Terrasse. Dann schließe ich mich ihr manchmal an mit meinem Pfeifchen und wir rauchen gemeinsam.

In einem Atemzug erklärt:
Apnoetauchen (auch Freitauchen oder Freediving genannt) ist die ursprüngliche Form des Tauchens. Im Gegensatz zum Gerätetauchen geschieht dies ohne künstliche Atemgasversorgung; der Taucher atmet tief ein, bevor er sich in die Welt unter den Wellen begibt. So förderten schon Menschen in der Steinzeit Muscheln und Schwämme vom Meeresgrund – eine Technik, wie sie auch heute noch von japanischen Muscheltauchern praktiziert wird, die minutenlang unter Wasser bleiben. Das Geheimnis ist ein spezielles Atem- und Entspannungstraining, durch das der Sauerstoffbedarf im Körper minimiert und die Luft länger angehalten werden kann. Minimal ist auch die Ausrüstung, die meist aus einer Tauchmaske, Flossen und einem isolierenden Neoprenanzug besteht. Als das Freediving in den 1970ern immer populärer wurde, keimte auch bald der Wettkampfgedanke, aus dem 1992 der Verband der Freitaucher „AIDA" entstand. Heute gibt es acht verschiedene Disziplinen, die sich in drei Kategorien unterteilen lassen: Zeittauchen, Streckentauchen und Tieftauchen. Das Zeittauchen ist die „mentale Königsdisziplin", bei der der Sportler mit dem Gesicht nach unten statisch im Wasser liegt. Als längste Zeit ohne zu Atmen wurden 2009 hier 11:35 Min. gemessen. Beim Streckentauchen wird, je nach Disziplin mit oder ohne Flossen, eine möglichst lange Strecke zurückgelegt. Bislang beträgt die Maximaldistanz 300 Meter. Das Tieftauchen ist die bekannteste Kategorie, da sie sich am besten für Schlagzeilen eignet. Hier unterscheiden sich die Disziplinen, ob man mit oder ohne Flossen taucht oder ob es mit einem so genannten Schlitten in die Tiefe geht. Außerdem spielt es eine Rolle, ob mitgenommenes Gewicht am tiefsten Punkt abgelegt werden darf oder nicht. 2007 wurde mit 214 Metern der bisher tiefste Punkt erreicht.

Tauchen im Netz:
www.freediving-ostschweiz.ch
www.divessi.com
www.chrisbenz.de
www.mares.com
www.aida-deutschland.de

Davidoff 50
1968 - 2018

DISCOVER GIFTS FROM THE FOUR CORNERS OF THE WORLD

OUR GIFT TO THE WORLD OF THE CIGAR AFICIONADO ARE BLENDS WHICH DON'T RECOGNISE HORIZONS ▪ BLENDS TO SURPRISE AND DELIGHT THOSE WHO LOVE CIGARS ▪ THEY WILL BE OPENING UP A WHOLE NEW WORLD OF TASTES WITH EVERY BOX THEY OPEN ▪

#davidoff50

Davidoff CIGARS

TIME BEAUTIFULLY FILLED

davidoff.com

Rauchen kann tödlich sein

Gasthof Kohlern

Ein Juwel über Bozen

WER NOCH NIE DIE GASTFREUNDSCHAFT DER FAMILIE SCHROTT GENOSSEN HAT UND IHRE KULINARISCHEN SPEZIALITÄTEN DER BOZENER KÜCHE, HAT LEIDER WENIG AHNUNG VON SÜDTIROL

Hoch über der Stadt Bozen liegt auf einer freundlichen Wiesenschulter der Weiler Bauernkohlern mit seinem Berghotel Kohlern (1130 m ü. d. M.). Die Bergstation der weltweit ersten Personenschwebeseilbahn ist nur 3 Gehminuten entfernt. Die Kabinenbahn bringt seit 1908 Gäste aus aller Welt vom Bozener Talkessel auf den Hausberg der Landeshauptstadt Südtirols. Das im alpinen Jugendstil erbaute Herrenhaus thront auf einem kleinen Hügel, neben einer kleinen Kapelle. Hier oben findet man absolute Ruhe und Beschaulichkeit. Weit schweift der Blick nach Osten, Norden und Westen.

Im Jahre 1899 erwarb der damals 53jährige Wirt des Gasthofes „Zum Riesen" aus Bozen und spätere Erfinder der 1. Kabinenschwebeseilbahn der Welt, Josef Staffler, den gesamten Besitz des Uhlenhofes mit den dazugehörigen Wiesen und Wäldern. Das Herrenhaus wurde zum Höhengasthof umgestaltet. Seit 1966 bemüht sich die Familie Schrott um den Erhalt des edlen Gebäudes, das die Architekten des 19. Jahrhunderts mit zwei wundervollen Veranden und einer stilvollen Stube ausstatteten.

Das Haus wurde subtil und stilgetreu renoviert. Der Architekt Zeno Bampi hat der nostalgischen Hülle modernes Leben eingehaucht, ohne die gediegene Ursprünglichkeit zu verletzen. Holz dominiert in den Veranden und auch in der alten Stube. Altes Mobiliar paart sich mit Marmorbädern, aber vor allem mit der Ruhe und Stille dieses Naturschutzgebietes.

Die ausgezeichnete Küche des Gasthof Kohlern hat sich ganz der Tradition alter Bozner Schmankerl verpflichtet. Seit Anfang des Jahres 2018 sind sie Teil der Gruppe „Südtiroler Gasthaus", dem Qualitätssiegel, wenn es um echte, saisonale und regionale Küche geht. Zubereitet werden die köstlichen Spezialitäten aus hochwertigen, einheimischen, saisonalen Produkten.

Herzstück des Gasthof Kohlern ist der Weinkeller, der weit über 300 ausgewählte Weine und über zwei Dutzend Grappe und Acquativs hält. Dabei haben die Winzer aus nächster Nähe, aus Kampenn, natürlich den Vorrang, denn es kommt viel Gutes vom Kohlern Berg. Der Weinkeller war immer schon Weinkeller, damals jedoch kam der Wein noch in Fässern und wurde mit einer Wasserdruckpumpe nach

oben an den „Pudel" zum Offenausschank gepumpt. Traditonsgemäß findet jeden Mittwoch die allwöchentliche Weinverkostung mit dem Winzer des Monats statt. Fast alle Weine gibt's auch zum Mitnehmen zu den üblichen Vinoteque-Preisen.
Im Haus ist die Veranda das Zentrum für Auge und Gaumen, sonnig und mit bestechendem Blick. Schöne, schattige Plätze finden sich im Garten unter den Linden, wo an warmen Tagen das Mittag- und auch schon mal das Abendessen serviert wird. An den langen Winterabenden ist die gemütliche Zirbenstube besonders ansprechend.

Hausgäste wissen den besonders schönen Pool und Saunabereich zu schätzen. Herrliche Massagen lösen Verspannungen und aktivieren Energien. Wohlfühlbäder beleben die Sinne. Düfte und Essenzen schaffen innere Harmonie auf ganz natürliche Weise.
Gegen Voranmeldung und je nach Verfügbarkeit können Sauna und Pool auch Tagesgäste genießen: € 28,00 pro Person.

Gasthof Kohlern
Kohlern 11
I-39100 Kohlern-Bozen
Tel: +39 0471 329 978
info@kohlern.com
www.kohlern.com

Kempinski Hotel Das Tirol

Alpiner Gaumenschmauss

DAS FAMILIEN- UND HUNDE-FREUNDLICHE 5-STERNE-SUPERIOR HOTEL BESTICHT DURCH DIE KOMBINATION AUS MODERNEM LUXUS UND TIROLER CHARME

Neuer General Manager, bewährter Wohlfühl-Luxus: Das 5-Sterne-Superior Kempinski Hotel Das Tirol in Jochberg in den Kitzbüheler Alpen wird seit Sommer 2018 von Gerhard Bosse in eine neue Ära geführt. Der gelernte Hotelfachmann, der seit fast 25 Jahren zur Kempinski-Familie gehört, leitete in den vergangenen fünf Jahren als General Manager das Kempinski Hotel Suzhou in China und davor die Kempinski-Häuser in Jakarta/Indonesien, in Belek/Türkei, das Emirates Palace in Abu Dhabi sowie das Grand Hotel Europe in St. Petersburg. Jetzt trägt er Tiroler Trachtensakkos...

Gerhard Bosse: „Es ist schon einmalig, dass die Wege und Pisten unmittelbar vor dem Hotelareal beginnen – da macht der Begriff ‚Einkehrschwung' auch richtig Sinn! Und in dieser Region, in der alles so authentisch und über Jahrhunderte gewachsen ist, erlebt man nach vielen Jahren im Ausland alles etwas intensiver."

Das spiegelt sich überall wider: In den 156 luxuriösen Zimmern und Suiten, die nichts vermissen lassen. Und in der Speisekarte des Restaurants „Steinberg", in dem die neue Küchenchefin Veronika Späth die Gäste-Gaumen verwöhnt und verzaubert – mit vielen Zutaten aus der Tiroler Region. Seien es Kräuter oder Produkte der befreundeten Nachbar-Bauern. Die Niederbayerin, die ihre Küchenkunst u.a. schon im Bayrischen Hof,

in Mexiko und im Restaurant ‚Das Tegernsee' unter Beweis stellte: „Auch wenn meine heimatliche Küche der Tiroler mit viel Fleischgerichten sehr ähnelt, geht der Trend zu leichteren Gerichten mit mehr Fisch. Das wird auch im Hinblick auf eine immer bewusstere Ernährung sehr geschätzt."
Neuester Hit von F&B-Director Valentin Mörschel, dem die gesamte Gastronomieleitung unterstellt ist: Der Afternoon-Tea des Hauses, eine in Europa sehr selten angebotene russische Tee-Spezialität.
Der Genuss- & Gourmet-Hit des Hauses ist das euro-asiatische Fine-Dining-Restaurant Sra Bua (übersetzt: „Lotusblütenfeld") unter kulinarischer Leitung des Münchner Starkochs Frank Heppner. Der Spezialist der leichten Asia-Kost, der die Ess-Oase zusammen mit Küchenchefin Veronika Späth führt, verfeinerte im Sra Bua seine fernöstlichen Fertigkeiten, die er in über 15 Jahren u.a. in Hongkong, Vietnam, Thailand, Korea und den Philippinen erlernte. Frank Heppners Philosophie: „Wer stehen bleibt, geht zurück!" Also gibt es zwar weiterhin im Sra Bua Küchen-Klassiker wie die schon legendäre Kokos-Fischsuppe – unbedingt probieren – die Curry-Kreationen oder das koreanische Rinder-Nationalgericht „Bulgogi", aber Frank Heppner entdeckte auch die Zauberkraft intensiver ›Wildkräuter wie z.B. die Wald- & Wiesen-„Mitläufer" Brennessel und Löwenzahn, die jetzt z.B. im modernen, feineren und leichteren Wildkräutersalat die „Stars" sind. Heppner: „Mit Gesundheits- und Wohlfühl-Effekt!"
Frank Heppner legt aber auch besonderen Wert auf die Präsentation: „Für meine euro-asiatischen Gerichte ist neben dem Geschmack auch die Optik wichtig." Seine Beispiele: Die in Knoblauch- oder Minz-Öl gebratene Riesengarnele, das Backhendl-Tempura, der Hummer in Curry oder, oder, oder. „Doch ein Wiener Schnitzel in irgendeiner asiatischen Soße wird's bei mir nie geben, dafür aber ein Ochsenbackerl in vietnamesicher Hoisin-Soße, weil deren herrlich süßlicher Geschmack einfach zum Sra Bua passt – mit Wasabi-Kartoffelschaum und Ingwer-Feigen... !"
Wer danach in den 3.600 Quadratmeter großen Spa-Bereich des Hotels eintaucht, mit seinem umfangreichen Angebot an exklusiven Produkten an Wellness, Massage- und Beauty-Behandlungen, der weiß, was Alpine Haven heisst: Entspannter geht's nicht.

Kempinski Hotel Das Tirol
Kitzbüheler Straße 48
A-6373 Jochberg
Tel.: +43 5355 50100
Fax +43 5355 50100 100
www.kempinski.com/tirol
info.tirol@kempinski.com

Best Places in Havanna (Teil 4)

»La Esencia« – Der angesagteste Club in Havanna

FRAGT MAN JEMANDEN, DER IN HAVANNA LEBT, WOHIN MAN MOMENTAN UNBEDINGT GEHEN SOLLTE, WENN MAN IN DER STADT IST, DANN FÄLLT DER NAME „LA ESENCIA". DIESER NAME – FREI ÜBERSETZT DAS WESENTLICHE, KLINGT ÜBERZEUGEND UND SO HIESS ES: NICHTS WIE HIN!.

TEXT: CLAUDIA PUSZKAR

Der Club, mit Bar und Restaurant, befindet sich in einer herrschaftlichen und wirklich wunderschönen Villa in Havannas Stadtteil Vedado, auf der Calle B No.153, entre Calzada y Linea. Dies ist nur ein paar Blocks, oder wie es hier heißt Manzanas, vom Malecón, vom Hotel Melia Cohiba oder dem Hotel Riviera entfernt. Eröffnet hat das „La Esencia" nach aufwendiger Restaurierung der Villa im Juni 2015. Das Haus gehörte früher wohl einmal dem berühmten kubanischen Musikwissenschaftler, Komponisten und Pianisten Gaspar Agüero. Die Villa ist um 1880 erbaut, sehr gut in Schuss und der Rasen golfplatzverdächtig. Das schmiedeeiserne, hohe Tor glänzt in der Abendsonne.

Auf der Terrasse vor dem Eingang des Hauses befindet sich eine kleine Bar. Im Sommer ist es, selbst am frühen Abend, draußen noch mächtig heiß; da locken die vollständig klimatisierten Innenräume. Gegen Abend jedoch, wenn es langsam kühler wird, füllen sich Terrasse und Garten schnell mit Gästen. Bei Events werden im Garten gern auch kleine Shows veranstaltet. Gleich hinter der Eingangstür ist ein langer, jedoch nicht sehr breiter Flur, links und rechts gehen Türen ab. Die Wände sind mit Werken des zeitgenössischen Malers Zaida del Río und anderer prominenter zeitgenössischer kubanischer Künstler dekoriert. Im rechten Zimmer befindet sich der mehrere Meter lange Bartresen und bunte Fliesen an den Wänden und auf dem Boden. Der im Stil der 30er Jahre des letzten Jahrhunderts gebaute Bartresen ist massiv und aus dunklem Holz. Hocker mit hellen Sitzbezügen stehen davor. Die Wandverkleidung hinter dem Tresen erinnert irgendwie an einen dreiseitigen Altar. Dort prangt, wie heute leider so oft, in der Mitte ein großer Fernseher, auf dem Musikvideos, mal passend zur laufenden Musik, manchmal nicht, gezeigt werden. In Zeiten, in denen es noch keine Fernseher und nur Barspiegel gab, muss das irgendwie schöner ausgesehen haben. Aber man geht selbst in Kuba mit der Zeit.

Immer freitags ist von 17 bis 18 Uhr Rush Hour, entsprechend voll ist es schon am frühen Abend. Während in anderen Clubs das Nachtleben wirklich erst in der Nacht und damit spät beginnt, ist hier schon früher echt was los. Die Räume sind noch vor Sonnenuntergang gut mit Gästen gefüllt. An den anderen Tagen öffnet das „La Esencia" um 18 Uhr.

Musikalisch läuft moderne kubanische oder lateinamerikanische Musik, viel Reggaeton, was ja eine Mischung aus ganz vielen verschiedenen

Musikrichtungen ist. Ein bisschen Reggae, ein bisschen Merengue, HipHop und ein wenig elektronische Musik. Fertig ist der Mix. Viele Leute tanzen oder bewegen sich im Takt der Musik, meist auf den wenigen Quadratmetern, auf denen sie stehen. Das ist schnell ansteckend und automatisch beginnt man, sich zu den Klängen zu bewegen. Wer es etwas ruhiger will, kann in den Nebenraum gehen, der mit Tischen und gemütlich aussehenden Sesseln ausgestattet ist und wo man gern noch einen kleinen Happen zu sich nehmen kann. Man darf sich auch gern überraschen lassen, was am jeweiligen Abend gerade so los ist. Manchmal treten junge kubanische Bands auf und begeistern das Publikum. Also: tolle Stimmung, tolle Musik und nicht zu groß. Das Haus hat einfach eine familiäre Atmosphäre, man hat ein bisschen das Gefühl, auf einer Privatparty zu sein. Braucht man mal eine kleine Pause oder ein wenig frische Luft, kann man zwischendurch in den lauschigen Garten gehen.

In diesen Club gehen zwar Touristen, aber auch wirklich viele Kubaner, also Einheimische, das macht einfach die Stimmung aus. Eintritt muss nicht gezahlt werden.

Absolut charmant ist, dass dieser Club für Menschen jeden Alters geeignet ist. Ich glaubte ja meinen Augen nicht zu trauen, als eine Gruppe den Laden betrat, und zwei alte Omis im Schlepptau hatte. Deutsche Enkel führen ihre Großmütter sicherlich auch mal aus, dann aber meist in ein Cafe, um ein Stück Torte, Kaffee und Kuchen zu genießen. Die kubanische Großmutter dagegen geht mit ihrer gutaussehenden Enkelin lieber in einen angesagten Club. Nicht schlecht, dachte ich mir. Da war es nicht verwunderlich, dass die reiferen Damen dann auch eine lockere Sohle aufs Parkett legten. Kubanerinnen und Kubaner haben einfach, das muss man ihnen lassen, Rhythmus im Blut. Wenn sie sich bewegen, sieht das immer gut aus. Auch bei einer älteren Dame, die gut und gern auf die achtzig Jahre zugeht. Respekt!

Die Preise sind mit einem oder zwei CUC für ein Getränk sehr erträglich. Wer mehr Qualität und Geschmack möchte, findet viele Spirituosen und Drinks in der Karte auch zu einem höheren Preis. Das muss jeder für sich selbst entscheiden, aber bei einigen Drinks lohnt sich die Mehrausgabe sicherlich, zum Beispiel beim Gin Tonic.

Der angeblich beste Drink, oder berühmt, ist das „La Esencia" für den „Trago Esencia Habana", eine Kombination aus Rum, Ananassaft und Blue Curacao. Kann man mögen oder auch nicht. Dieser Club wird offiziell als gayfriendly bezeichnet. Vor vielleicht zehn Jahren war dies in Havanna noch undenkbar. Wer schwul war, zeigte das nicht öffentlich, sondern lebte das im Verborgenen aus. Man denke nur an den Film „Fresa y chocolate", der neben anderen auch dieses Thema zum Inhalt hatte. Heute hat sich das Bild in der Öffentlichkeit in Havanna drastisch verändert. Es heißt, die öffentliche Meinung sei eine andere, seit eine der Töchter Fidel Castros sich geoutet hat und damit die gleichgeschlechtliche Lebensweise gesellschaftsfähig geworden wäre. Keine Ahnung, ob das wirklich stimmt, aber seit einigen Jahren ist es vollkommen normal, Schwule auf der Straße, in Clubs oder Bars zu sehen. Montag jedenfalls ist wohl Gay-Abend im „La Esencia".

Vielversprechend fand ich eine Beschreibung zum „La Esencia", die ich im Internet las: „Gay-freundliche und entspannte Atmosphäre ideal für die ersten Getränke vor dem Angriff (attack). Verpassen Sie nicht die Auftritte der Drag Queens Chantal und Blanquita, obwohl sie ziemlich spät sind." Das klingt doch mal interessant!

Herrschaftlich wohnen im Westen Schottlands

Golfen wie ein Schlossherr

Blair Estate

MAN RESIDIERT IN EINEM SCHLOSS UND SPIELT EINIGE DER BESTEN GOLFPLÄTZE DER WELT. AN DER WESTKÜSTE VON SCHOTTLAND, GENAUER IN DER HISTORISCHEN GRAFSCHAFT VON AYRSHIRE.

TEXT: HELMA SCHEFFLER

Dazu gehört das im 12. Jahrhundert erbaute Blair Estate, das älteste durchgängig als Herrenhaus genutzte Schloss. Plätze wie Trump Turnberry, Royal Troon, beide Austragungsorte der British Open oder Prestwick, wo 1860 die Geschichte von „The Open Championship" begann, lassen jedes Golferherz höher schlagen. Aber auch andere grandiose Küstenplätze in den Dünen von Ayrshire wie der erst 2017 eröffnete zweite Platz von Trump Turnberry, der King Robert the Bruce Course, Western Gailes, Gailes Links oder Dundonald Links, wo mehrmals die Scottish Open der European Tour und der European Ladies Tour zu Gast war, sind nicht minder reizvoll als ihre berühmten Nachbarn.

Aber Ayrshire lockt nicht nur mit grandiosen grünen Spielwiesen. Die Grafschaft verfügt auch über einige der eindrucksvollsten

Schlösser und Herrenhäuser Schottlands. Und was noch als Geheimtipp gilt: Viele dieser herrschaftlichen Bauten aus vergangenen Jahrhunderten können für Gruppen, Golfer und Nichtgolfer, exklusiv aber auch teilweise für Einzelbuchungen angemietet werden. Schon ab vier Personen überlassen einige Schlossherren ihren Sitz zahlenden Gästen. Golfen wie ein Schlossherr – ein einmaliges Erlebnis, zumal diese noblen Herbergen alle in unmittelbarer Nähe von weltbekannten Links Courses liegen.

Dundonald Links

Hier sind vier außergewöhnliche Schlösser:

Blair Estate in Dalry liegt nur 25 Minuten vom Internationalen Flughafen von Glasgow, inmitten eines 101 ha großen Geländes von Wäldern, Park- und Gartenlandschaften. Blair Estate verfügt über 18 Zimmer für 36 Gäste, die von einem bestens geschulten Team für die Dauer ihres Aufenthalts betreut werden. Der Küchenchef bereitet nach den Wünschen der Gäste Mahlzeiten vorwiegend aus frischen Produkten der Umgebung zu. Blair Estate wird ausschließlich exklusiv vermietet. Separat buchen kann man aber den Ostflügel, der obwohl Teil des Haupthauses einen eigenen Eingang hat. Hier stehen fünf luxuriöse Zimmer (alle mit Bad) sowie ein großzügiges Wohnzimmer und eine perfekt ausgestattete Küche plus Esszimmer für Selbstversorger zur Verfügung. Ein idealer Ort für kleinere Golfgruppen bis maximal 10 Personen. Das über 900 Jahre alte Schloss wurde 2012 von Sallie und Charles Hendry erworben und mit viel Aufwand, Geld und Liebe in ein luxuriöses Familienheim umgestaltet. Dabei kam Sallie Hendry zugute, dass sie viele Jahre in der Luxus-Hotellerie gearbeitet hat.

Blairquhan Castle ist ein Herrenhaus in einem weitläufigen Grundstück am Südufer des Flusses Water of Girvan und rund 1,5 km nordwestlich von Straiton im Verwaltungsbezirk South Ayrshire gelegen. Die British-Open-Plätze Turnberry und Royal Troon sind nur rund 35 Minuten entfernt. Im Jahr 1971 wurde das Bauwerk in die schottische Denkmalliste in der höchsten Kategorie A aufgenommen. Das Turmhaus wurde im Jahre 1346 erbaut, und das Herrenhaus, das Regency House, wurde 1824 fertiggestellt. Das Haus verfügt über 14 Zimmer. In dem 2006 erschienenen Spielfilm „The Queen" mit

King Robert The Bruce Course / Turnberry

Glenapp Castle

Culzean Castle

Helen Mirren als Königin Elizabeth II. wurden die Innenaufnahmen, die im Balmoral Castle spielten, im Blairquhan Castle aufgenommen.

Das 1870 fertiggestellte Sandstein-Schloss **Glenapp Castle** liegt ganz im Süden von Ayrshire, nahe der Ortschaft Ballentrea und nur 20 Minuten von Turnberry entfernt, abgeschieden inmitten eines Waldgebiets mit Mammutbäumen. Mit seinen Zinnen, Türmen und Türmchen gilt Glenapp Castle als eines der romantischsten Schlosshotels Schottlands. Zwanzig luxuriöse Zimmer, entweder mit Blick auf die Irische See oder auf den weitläufigen Park und die Gärten, stehen in diesem 5-Sterne-Haus mit einem vorzüglichen Restaurant zur Verfügung. Auch dieses Haus kann zur individuellen Nutzung komplett gemietet werden, allerdings sind hier auch Einzelbuchungen möglich.

Zwei Dinge zeichnen das zwischen Maybole und Maidens gelegene **Culzean Castle**, ein Anwesen von rund 260 ha aus: Es verfügt über die ungewöhnlichste Lage und ist mit rund 230.000 Besuchern im Jahr eine der größten Touristenattraktionen Schottlands. Dieses Prunkschloss thront majestätisch auf einer hohen, steil ins Meer abfallenden Klippe, umgeben von einem Schlosspark mit Schwanensee, Abenteuerspielplatz, Waldwegen und einem Sandstrand mit Palmen. Von 1777 bis 1792 ließ David Kennedy, der 10. Earl of Cassilis, seine Burg in einen angemessenen Herrensitz umbauen. 1945 schenkte der Eigentümer, mittlerweile zum Marquess of Ailsa

Blairquhan Castle

Royal Troon / Green Storm

ernannt, das gesamte Anwesen dem National Trust for Scotland mit der Maßgabe, dass das oberste Stockwerk eines Seitenflügels dem amerikanischen General Dwight D. Eisenhower zeitlebens zur dauerhaften Nutzung für seine Verdienste als alliierter Befehlshaber im Zweiten Weltkrieg als Ferienwohnung überlassen wird. Ike nutzte dieses Domizil bis zu seinem Tod im Jahre 1969 insgesamt vier Mal, einmal als amtierender US-Präsident. Als begeisterter Golfer drehte er etliche Runden auf den Plätzen von Royal Troon, Turnberry und Prestwick. Danach wurde dieses Stockwerk einige Jahre als Domizil für schottische Staatsgäste genutzt.

Heute befindet sich in diesen Räumen eines der ungewöhnlichsten Hotels Großbritanniens. Über eine unauffällige Tür in einem Seitenflügel kommt man über einen Originalaufzug aus den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts in **„The Eisenhower at Culzean Castle“**. Gäste dieses kleinen, noblen Hotels haben die Wahl zwischen sechs Zimmern und Suiten. Die größte ist die „Eisenhower Suite“, die Gemächer, die bis heute ein präsidiales Flair ausstrahlen. Im „Dining Room“ werden erlesene Speisen serviert. Selbstverständlich kann das Hotel auch von Gruppen zur exklusiven Nutzung angemietet werden.

Weitere Informationen :
www.ayrshiregolfscotland.com
www.blairestate.com
www.blairquhan.co.uk
www.glenappcastle.com
www.culzean-eisenhower.com

Carlos André Cooking for Friends im THE CHEDI ANDERMATT

IMMER DIE BESTE QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Text: Birgitt Wolff, Foto: Schneider-Press/Erwin Schneider/Carlos André und Carlos André Cooking for Friends in Andermatt

DAS STREBEN NACH HÖCHSTEM GENUSS IN DEN SCHWEIZER BERGEN MIT ELIZABETH TEISSIER, MARK KELLER MIT SEINEN SÖHNEN AARON UND JOSHUA, GOTZ OTTO, HANNES JAENICKE, NADINE WARMUTH UND HEIO VON STETTEN CARLOS ANDRÉ COOKING FOR FRIENDS LÄDT ZUR PRÄSENTATION DER NEUEN CARLOS ANDRÉ COLLECTOR'S CUT NO.2 AMBITION INS THE CHEDI ANDERMATT

Die gute Nachricht zuerst: das Jahr 2019 endet positiver als es beginnen wird. Diese Prognose der berühmten Astrologin Elizabeth Teissier freut die illustre Truppe deutscher Schauspieler, die gemeinsam mit der Schweizerin von Carlos André Cooking for Friends in den Luxustempel der Schweizer Alpen, ins The Chedi Andermatt geladen wurden.

Im Herzen des Gotthardmassivs gelegen wird Andermatt schon seit mehr als 100 Jahren bis über die Grenzen der Schweiz hinaus als Ferienort geschätzt. Dank des ägyptischen Visionärs Samih Sawiris und seinem The Chedi ist es heute eine der gefragtesten Lifestyle-Adressen der Welt.

James Bond machte Andermatt weltberühmt

Vor 54 Jahren erlangte eine hiesige Tankstelle höchste Popularität. Das berühmteste Bond-Auto, der Aston Martin DB 5, wurde hier erstmals für „Goldfinger" eingesetzt, der als Inbegriff der Bond-Filme gilt. Am Furkapass gibt es sogar die James-Bond-Goldfinger-Kurve, die auf die stolze Historie hindeutet. Die Verfilmung ist als die bisher am schnellsten Geld bringende Kinoproduktion in das Guinness-Buch der Rekorde eingegangen, denn sie spielte in den ersten zwei Wochen 2,9 Mio. US-Dollar und nach nur drei Wochen ihre Produktionskosten wieder ein. Weltweit

Götz Otto: **„Ja, man kann sich hier sehr, sehr wohl fühlen!"** Sprachs und verschwand im 2400 qm Spa um sich genüsslich auf den Sushi-Kochkurs, das Sake-Tasting, die ausgefallene Cigarlounge und den Champagner-Duval Leroy-Empfang vorzubereiten.

erwirtschaftete der Film insgesamt über 120 Mio. US-Dollar. Norman Wanstall erhielt 1964 den Oscar in der Kategorie Toneffekte und Shirley Bassey platzierte sich auf Anhieb in den Charts. Vielleicht hat diese Historie den ägyptischen Visionär Samih Sawiris dazu bewogen, hier eines seiner Zelte aufzuschlagen und damit Andermatt aus dem Märchenschlaf zu erwecken.

Der Wagen mit dem ausfahrbaren, kugelsicheren Panzerschott an der Heckscheibe, Ölsprüheinrichtung, ausfahrbaren Reifenschlitzern, Nebelwerfern, Maschinengewehren und Schleudersitz für den Beifahrer wurde übrigens in sechs weiteren Filmen verwendet, darunter „Der Morgen stirbt nie", der den deutschen Schauspieler Götz Otto als Bösewicht international bekannt machte. „Die Entwicklung von dem kleinen Alpengasthof, in dem Sean Connery damals untergebracht wurde, bis zum The Chedi sind Quantensprünge", begeistert sich Götz Otto, der mit seiner Frau Sabine Louys eines der seltenen kinderfreien Wochenenden verbrachte, um den 18. Hochzeitstag gebührend zu feiern.

„Aber trotzdem, es gibt oft Luxushotels, da kommt man rein und denkt: mein Gott, Hilfe, ich habe keinen Anzug an! Das The Chedi Andermatt ist anders, man fühlt sich wohl hier. Es gibt Kinder, es gibt Hunde, es herrscht eine familiäre Atmosphäre, obwohl es ein riesengroßes Hotel ist und mit keiner Annehmlichkeit spart. Ja, man kann sich hier sehr, sehr wohl fühlen!" Sprachs und verschwand im 2400 Quadratmeter Spa, um sich genüsslich auf den Sushi-Kochkurs, das Sake-Tasting, den Champagner-Duval Leroy-Empfang und die ausgefallene Cigarlounge vorzubereiten. In den nächsten Monaten im TV und Kino gibt es ein wahres Götz Otto-Festival mit „Die Lighthouse Saga", „Im Kopf des Mörders", „Crescendo" und „Emperor", „Traumschiff Japan", „Notruf Hafenkante" und „Die Spezialisten".

Nicht nur einmal verlaufen sich die prominenten Gäste im imposanten Bau in der Handschrift von Stararchitekt Jean-Michel Gathy, inspiriert durch die Chalets und Grand Hotels vergangener Zeiten. Im ganzen Hotel wurden Materialien aus der Region auf einzigartige Weise im zeitgemäßen Stil verarbeitet und bilden eine gelungene Mischung aus Tradition und Natur, alpinem Chic und asiatischen Elementen.

Mark Keller war mit seinen Söhnen Aaron und Joshua angereist. Nicht nur, um Kochen zu lernen und Ski zu laufen, sondern auch, um seinen Kollegen als Überraschung einen kleinen Einblick in seine musikalische Swing-Welt zu geben, die er neben seiner Rolle im „Bergdoktor" mit viel Engagement vorantreibt: „Ich war ja schon in vielen Hotels, aber das ist ein Ausnahmehotel! Das ist unglaublich! In meiner Suite gibt es zwei Schlafzimmer, zwei Bäder, es ist so wie im Film. Ich fühle mich wie ein Filmstar, so ein kleiner...Wenn meine Jungs ordentlicher wären, würde das Gefühl noch länger anhalten."

Bekannte Geschmackspfade verlassen und neue erobern: Die Carlos André Collector´s Cut N° 2 Ambition

Das Herzstück des gastronomischen Angebots des The Chedi Andermatt unter der Leitung des international erfolgreichen Schweizer Küchenchefs Dietmar Sawyere ist das The Restaurant, in dem in vier Atelierküchen asiatische und europäische Gerichte vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Ein Highlight in den Schweizer Alpen ist The Japanese Restaurant, das authentisch japanische Köstlichkeiten bietet und für seine Spitzenleistungen mit einem Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Mit Blick über The Courtyard verfügt The Wine and Cigar Library über einen begehbaren Humidor und eine Auswahl bester Weine.

Fern von jeglichem Business tauchten die Gäste dort bei leisem Knistern von Feuer, gedämpftem Licht und dem Genuss der neuen Carlos André Collector's Cut N° 2 Ambition in eine andere Welt ein. Ambition steht für Ehrgeiz, inneren Ansporn, Begehren, Strebsamkeit und die Leidenschaft, etwas mit ganzem Herzen und aus voller Kraft zu tun. Eine Zigarre mit der Ambition, bekannte Geschmackspfade zu verlassen und neue zu erobern.

Getragen von diesem Spirit präsentierte Petra Lindenschmidt, Vice President von Arnold André Dominicana, die zweite Edition der streng limitierten Carlos André Premium-Linie den Gästen von Carlos André Cooking for Friends: „Die Collector's Cut N° 2 Ambition steht für die eigene Motivation, immer die beste Qualität auf höchstem Niveau zu erreichen." Im deutschen Fachhandel wird die Carlos André Collector´s Cut No 2 Ambition ab Anfang Dezember verfügbar sein. „Die Marke Carlos André", so Petra Lindenschmidt weiter, „ist die aromatische Verbindung der großen Tradition unseres über 200 Jahre alten Familienunternehmens Arnold André mit dem Zigarrengenuss der Zukunft. Die Ambition, unaufhörlich nach herausragenden Kompositionen für höchste Genusserlebnisse zu streben, lebt hier von Generation zu Generation weiter."

Hannes Jaenicke, der gerade mit seinem Amsterdam-Krimi der ARD Quoten bringt, liebt das Ritual des Zigarrerauchens. „Eine meiner Ambitionen ist sicherlich, mir gelegentlich die Zeit zu nehmen, zu genießen; das mache ich leider nicht oft genug. Dafür sind Zigarren toll, man kann nämlich gewisse Dinge tun, die Arbeit sind und trotzdem noch eine Zigarre genießen, das ist schön. Man kann auch dabei ein Weinchen trinken, was das Schreiben gelegentlich sehr befeuert, kann ich sehr empfehlen."

Ökologisch denken, Luxus bauen: Der ägyptische Visionär Samih Sawiris

Der Buchautor und Schauspieler, dessen erste deutsche Dokumentation „Im Einsatz für Vögel" über das Aussterben der Sing- und Zugvögel im nächsten Frühjahr im ZDF läuft, hat noch eine andere Ambition: „Angenehm zu sein für meine Umgebung, für meine Mitmenschen, ein bisschen was zu machen im Leben, was Sinn macht. Die Schauspielerei macht großen Spaß, aber da stellst du dir ja automatisch nach einigen Jahren die Sinnfrage, denn wir drehen nun mal fast ausschließlich Filme zur Unterhaltung, oft auch seicht, oft auch qualitativ nicht unbedingt auf Weltniveau. Und da kam ich auf die Idee, Dokus zu drehen."

Daher kennt er auch als Einziger der illustren Truppe, die zum Sushi-Kochkurs (gibt es übrigens für den engagierten Umweltschützer auch vegetarisch) angereist ist, Samih Sawiris, der aus dem Alpendorf Andermatt ein Luxusresort gemacht hat. Hannes Jaenicke hat für seinen Delfinfilm mit zwei Schweizer Meeresbiologinnen zusammengearbeitet, die der Ägypter, der selbst an der TU Berlin studiert hat, unterstützt. Gedreht wurde in El Gouna, einem weiteren Vorzeigeprojekt von Sawiris. „Mit der Stadt El Gouna hat er das nachhaltigste Tourismusprojekt geschaffen, das ich je gesehen habe. Da wird alles recycelt. Ein Mann, der sehr ökologisch denkt und trotzdem so einen Luxus baut, fasziniert mich total. Es heißt ja immer bei uns, ökologisch wohnen, ökologisch leben ist zu teuer, Umweltschutz können wir uns nicht leisten. Und hier ist ein Mann, der sagt, ich mache das gezielt und zwar bis zum technisch Möglichen und das funktioniert. Da freue ich mich immer, wenn man diese Leute trifft."

Genuss: Die Freude an den kleinen Dingen und die Zeit zum Spüren und Wahrnehmen

Die Schauspielerin, deren Pilcher-Verfilmung „Morgens stürmisch, abends Liebe" am 6. Januar im ZDF läuft, ist sehr ambitioniert: „man muss immer so ein bisschen über seine Grenze gehen, alles, was nur in der Komfortzone passiert, hat sich irgendwann ja schnell auserzählt. Mir geht das so, wenn ich meine Komfortzone verlasse, dann wird's eigentlich erst wirklich interessant." Die Tage im The Chedi Andermatt und auf der Skipiste genoss sie sichtlich. „Ich suche mir jeden Tag Dinge, die ich genießen kann. Und es ist für mich der größte Genuss, wenn man sich an den allerallerkleinsten Dingen erfreuen kann. Darum geht es eigentlich. Ich freue mich schon, wenn ich das Lächeln meines Sohnes sehe, wenn ich ihn aus dem Kindergarten abho-

le, dann ist mein Tag schon wieder vergoldet." Mark Keller sieht Genuss ähnlich: „Genuss bedeutet für mich, dass ich mein Leben so leben kann wie ich es lebe. Dass ich aufsteh' mit einem Lächeln, dass ich weiß, ich fahr' zum Drehen und mich freue, dass ich beim Drehen mit dem Bergdoktor-Team lachen kann. Ich freue mich, wenn ich weiß, dass ich Musik machen kann und ich freue mich, wenn ich nach Hause komme und mit meinen Jungs singen kann. Ich genieße, dass ich ein Privileg habe, auf so eine Art und Weise mein Leben zu führen, wie ich mir das als kleiner Junge erträumt habe."

Auch Heio von Stetten, der seit Kindesbeinen auf den Skiern steht, genoss jede Sekunde mit seiner Frau, der Schauspielerin Elisabeth Romano. Genuss ist für den vielbeschäftigten Schauspieler vor allem Zeit haben. „Genuss und Geschwindigkeit passen überhaupt nicht als Begriffe. Genuss hat erstmal damit zu tun, dass man runterkommt. Und das zweite, was für mich Genuss ist, ist auch immer eine enge Verbindung zur Natur zu haben. In irgendeiner Form und in diesem Zusammenhang kann sich dann alles erst entfalten, sowohl das Geschmackliche als auch das Geruchliche. Ob es die kuschelige Felldecke in der Pferdekutsche ist oder eine gute Zigarre wie die Carlos André Collector's Cut N° 2 Ambition, das spürt man alles nur dann, wenn man die Zeit hat, es auch wahrzunehmen." Ambitioniert definiert Heio von Stetten, der neben seinen TV-Rollen mit Begeisterung sehr viele Lesungen macht, in der SAT1-Verfilmung „Schwiegereltern im Busch" 2019 zu sehen sein wird und ab Januar wieder mit „bella figura" auf Theatertournee geht, ganz klar: „Meine Ambitionen sind, die Dinge, die ich mache, so zu machen, dass sie gut sind; aber sie müssen auch Spaß machen. Das Schlimmste, was mir passieren kann, ist zu verkrampft oder zu ehrgeizig zu sein." Der Schauspieler ist ein Genussmensch und kocht für sein Leben gerne, aber eher improvisiert, mit allem, was er im Kühlschrank findet, mit Vorliebe Pasta und Eintöpfe. Vor dem Sushi-Kochkurs hatte er Respekt: „Scharfe Messer kommen auf uns zu, wir werden viel mit scharfen Messern hantieren und dann gibt es auch noch scharfen Wasabi. Also Vorsicht ist geboten."

„The Chedi"- Starkoch Dietmar Sawyere nutzt Zigarrenaromen sogar zum Kochen

Spannend fand sie auch, dass Dietmar Sawyere die Zigarrenaromen sogar zum Kochen nutzt und ihr erzählte: „Ich habe mit Zigarren gekocht: ich habe mit Zigarren ein Schokoladen- Dessert gemacht und auch mal ein Fischgeräuchertes - dazu braucht man eine gute Zigarre." Wie die Carlos André Collector's Cut N° 2 Ambition. Jede einzelne Zigarre handgerollt mit Leidenschaft und dem Streben nach Perfektion. Diese eindrucksvolle Zigarre mit imposantem 60er Ringmaß und einem wunderschönen, mittelbraunen, fünf Jahre gereiften H 2000 Ecuador Deckblatt wurde für den ambitionierten Genießer geschaffen.

Sie bietet ein kontinuierliches Genussvergnügen für Aficionados, die eher das moderat mittelkräftige Raucherlebnis suchen: anspruchsvoll, aber nicht überfordernd. Ihre Aromen gibt die Ambition erst bei besonnenem Rauchverhalten frei: feine Cashew- und Macadamia-Aromen, Schokolade und Karamell, dezente Holznoten, fein fruchtige Nuancen sowie Noten von rotem Pfeffer.

Die neue CARLOS ANDRÉ COLLECTOR'S CUT N° 2 Ambition – Das Streben nach höchstem Genuss

„Als traditionsreiches Familienunternehmen streben wir unaufhörlich nach herausragenden Kompositionen für höchste Genusserlebnisse – eine Ambition, die von Generation zu Generation weiterlebt", so Unternehmensinhaber Axel-Georg André.

Ambition bedeutet Ehrgeiz, inneren Ansporn, Begehren, Strebsamkeit und die Leidenschaft, etwas mit ganzem Herzen und voller Kraft zu tun. Diese Entschlossenheit verkörpert die neue Carlos André Collector's Cut N° 2 Ambition. Eine Zigarre mit der Ambition, bekannte Geschmackspfade zu verlassen und neue zu erobern.

Für den ambitionierten Genießer wurde die eindrucksvolle Zigarre mit imposantem 60er Ringmaß und einem wunderschönen, mittelbraunen, fünf Jahre gereiften H 2000 Ecuador Deckblatt geschaffen. Handgerollt mit Leidenschaft und dem Streben nach Perfektion, bietet die Carlos André Collector's Cut N° 2 Ambition ein Genussvergnügen für Aficionados, die eher das moderat mittelkräftige Raucherlebnis suchen.

Besonnenes Rauchverhalten wird belohnt, denn erst dadurch gibt die Ambition ihr Potenzial frei: feine Cashew- und Macadamia-Aromen, Schokolade und Karamell, dezente Holznoten, fein fruchtige Nuancen sowie Noten von rotem Pfeffer.

Stilvoll liegen 18 Carlos André Collector's Cut N° 2 Ambition in einer Premium-Kassette aus Edelholz. Lediglich 500 dieser hochwertigen Kassetten wurden gefertigt, jede einzelne trägt innenliegend auf einer gelaserten Metall-Medaille die Nummerierung, die Editionsnummer, den Editionsnamen Ambition und die Unterschrift von Axel-Georg André.

Markteinführung und Verfügbarkeit
Erstmals präsentiert wurde die Carlos André Collector's Cut N° 2 Ambition im September im Rahmen der internationalen Fachmesse InterTabac in Dortmund. Ab Ende November ist das begehrte Sammlerstück für Aficionados im ausgewählten Fachhandel in ganz Deutschland erhältlich.

Hennessy encourages drinking responsibly/www.massvoll-geniessen.de

Mit FINE TOBACCO gewinnen:

DIE NEUE HENNESSY X.O LIMITED EDITION 2018 VON MARC NEWSON

DIE FORTSETZUNG EINER ERFOLGREICHEN KOLLABORATION

Die Maison Hennessy präsentiert eine weitere Edition des symbolträchtigen Hennessy X.O: Marc Newson, international prämierter Designer, gestaltete die neue Variante, die ab sofort weltweit erhältlich ist. In einem leichten Gold-Rosé-Ton schuf Marc Newson eine Harmonie aus Form, Licht und Assemblage. Eine dynamische Variante, die mit Konventionen bricht und dem Hennessy X.O eine unerwartete Wendung verleiht. So unverwechselbar wie eine Arbeit aus der modernen Architektur verstärkt das Design die goldenen Farbelemente des XOs im Inneren. Der Cognac wurde erstmals im Jahr 1870 assembliert und begründete die bekannte Kategorie. Reduziert auf die schlichte Form der Flasche entschied der Designer, auf die traditionell verwendeten dekorative Motive wie Trauben und Blätter zu verzichten und kühne Designelemente in Wellenform einzusetzen. Marc Newson sagt: „Die parallel verlaufenden, geriffelten Linien verstärken den bekannten Umriss des Hennessy X.O Dekanters. Im Licht konzentriert sich Farbe und Sensorik."

Über Marc Newson

Geboren in Sydney, Australien, zählt Marc Newson zu den einflussreichsten Designern seiner Generation, mit Lebensstationen in Tokio und Paris. Heute wohnt und arbeitet er in London. Zahlreiche Auszeichnungen würdigen das breite Schaffen von Marc Newson, der vom TIME Magazine in der Liste der 100 einflussreichsten Menschen der Welt geführt wird und von Majesty Queen Elizabeth II zum „Commander of the British Empire" geadelt wurde. Seine Arbeiten sind in vielen bedeutenden Sammlungen der Welt ausgestellt, wie im Museum of Modern Art (MoMA) New York, Victoria & Albert und Design Museum London sowie dem Centre Pompidou, Paris.

1. Preis:
1 Flasche „DIE NEUE HENNESSY X.O LIMITED EDITION 2018 VON MARC NEWSON"
2. bis 5. Preis:
je eine Flasche „HENNESSY VS Limited Edition by VHILS"

Über Hennessy X.O

Seit seinem Debüt im Jahr 1870 war Hennessy X.O seiner Zeit stets einen Schritt voraus. Vor 148 Jahren revolutionierte Maurice Hennessy, Urenkel des Maisongründers Richard Hennessy, die Cognac-Welt mit Hennessy X.O und bereicherte die Tradition des Hauses mit einer kühnen, modernen Kreation. Die Kombination aus einer Vielzahl von Eaux de vie, die von vorausgegangenen Generationen ausgewählt und gelagert wurden, erwies sich als echte Pioniertat. Hennessy X.O gilt als richtungsweisend.

Und hier die Gewinn-Frage:

In welcher australischen Stadt wurde Marc Newson geboren?

Schreiben Sie die Lösung einfach auf eine frankierte Postkarte und senden diese an
FINE TOBACCO
Chiemseering 11, D-85551 Kirchheim bei München.
Oder senden Sie uns eine E-Mail mit dem Lösungswort an ***info@genussverlag.com***
Bitte Absender nicht vergessen.

Einsendeschluss ist der 20.Januar 2019.

Teilnahmebedingungen:
die Teilnahme am FINE TOBACCO Gewinnspiel ist kostenlos und verpflichtet zu keinerlei Kauf. Ihre Daten (Postkarten-Absenderadresse oder Email-Adresse) benötigen wir nur für die einmalige Verwendung bei der Ziehung der insgesamt fünf Gewinner. Ihre Daten werden nicht gespeichert und nach der Ziehung vernichtet. In die Ziehung kommen alle Einsender, die die richtige Antwort auf unsere Gewinnfrage abgegeben haben.
Das Gewinnspiel beginnt am 20.12.2018 und endet am 20. Januar 2019, 24 Uhr.
Mindestalter bei Teilnehmern: 18 Jahre.
Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter des Verlages dürfen nicht teilnehmen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Viel Glück wünscht das FINE TOBACCO Team.

Vgeil's
2015
Blanc de Noirs
brut

Große Sekte *von Deutschen Winzern*

GROSSE WEINE, SAGT MAN, KOMMEN VOM RHEIN UND VON DER MOSEL. GROSSE SEKTE AUCH. ABER NICHT NUR. LANGE IST ES HER, DASS DEUTSCHE SCHAUMWEINE MEHR ANERKENNUNG GENOSSEN WIE CHAMPAGNER. DOCH HEUTE KÖNNEN WINZERSEKTE DEN FRANZOSEN WIEDER PAROLI BIETEN.

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Sekt hat in Deutschland eine lange Tradition. Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts wurden hierzulande die ersten Sektkellereien gegründet. Als sich Julius Wegeler und Emma Deinhard 1861 in Koblenz das Jawort gaben, kam die kommerzielle Schaumweinherstellung in Deutschland gerade richtig in Schwung. Bei den oberen Zehntausend hatte der Deinhard-Sekt einen exzellenten Ruf. Er war aber ein Luxusgut, dass sich nicht jeder leisten konnte. Gleichwohl war „der Deinhard“ eine bekannte Größe bei der Sekt Herstellung. und Vermarktung. Man denke nur an den einprägsamen Werbespruch „Wo ist der Deinhard?“

Die Kunst der Sektbereitung hat in Deutschland eine lange Tradition, die es vor hundert Jahren qualitativ mit allen anderen Schaumweinen Europas aufnehmen konnte. Ja, sogar mit Champagner! Heute widmen sich nur noch wenige Individualisten mit Hingabe der langwierigen und aufwendigen Methode der klassischen Flaschengärung.

Voraussetzung für einen erstklassigen Sekt ist zunächst einmal kerngesundes Lesegut, das von Hand geerntet und als ganze Trauben gepresst wird. Nach der alkoholischen Gärung im Edelstahltank wird der Wein filtriert. Um eine zweite Gärung zu initiieren, welche dann auf der Flasche stattfindet, wird die so genannte Fülldosage hinzugegeben. Je länger die Verweildauer auf der Hefe, desto komplexer schmeckt der Sekt und umso feiner prägt sich die Perlage aus.

Die Güter, die sich schon seit Jahren dieser aufwendigen Methode verschrieben haben, sind nahzu die üblichen Verdächtigen wie Schlossgut Diel, der Wilhelmshof, Reichsrat von Buhl, Wegeler oder Bamberger, Aber erfreulicheweise kommen immer neue hinzu.

Wichtig und entscheidend für die Qualität ist natürlich die Erkenntnis, wie es Andrea Wirsching ausdrückt, „dass Winzersekte keine Champagner-Kopie sind, sondern eine deutsche Winzer-Handschrift tragen und einen Regionalcharakter besitzen.“

1
2
3
4
5
6
7
8
PINOT NOIR
RIESLING
SCHLOSS SAARSTEIN

1. GEIL'S 2014 PINOT 3 BRUT

Die Ursprünge von Geils Sekt- und Weingut reichen weit in das 18.Jahrhundert zurück. Das genaue Datum ist nicht bekannt. Ein wertvolles Relikt aus dieser Zeit ist der in Sandstein gemeißelte springende Hirsch, das Wappentier am Stammhaus in Nieder-Flörsheim. Darüber ehrfurchtsvoll das Renovierungsjahr 1736.
Der Pinot 3 brut ist das Flagschiff der Bremersheimer Kellerei. Der Wein wird im alten Holzfass vergoren. Etwa 15% reifen im Barrique. Das Cuvée besteht aus rund 60 % Spätburgunder weißgekeltert, 25% Weißer Burgunder und 15% Grauer Burgunder. Die Abfüllung erfolgt direkt danach in die Sektflasche zur zweiten Vergärung – die sogenannte Tiragefüllung. Nach 30 Monaten Reifezeit in der Flasche wurde abgerüttelt und degorgiert. Pinot3 – drei Pinots. Stoffig, dicht, facettenreich. Mit feiner Perlage. Ein großer Sekt, der keinen Vergleich mit Champagner scheuen muss!
www.geils.de

2. GEIL'S 2015 WEISSER BURGUNDER BRUT

Die Trauben werden von Hand geerntet und von Hand in die Kelter gefüllt. Die Schalen müssen bis zur Kelterung völlig unverletzt bleiben, nur so ist es möglich den filigranen Saft von der intensiv schmeckenden Schale zu trennen. Der Wein wird im kleineren, alten Holzfass vergoren und erst im frühen Sommer von seiner Hefe getrennt. Die Abfüllung erfolgt direkt danach in die Sektflasche zur zweiten Vergärung. Nach 48 Monaten Reifezeit in der Flasche wurde abgerüttelt und degorgiert. Cremig, rund und heiter. Feinste Perlage. Prickelnd-lustvoll und vielleicht sogar etwas aufregend.
www.geils.de

3. GEIL'S 2015 BRUT ROSÈ

Cremig weich mit zartem Feeling nach hellroten Früchten. Ganz sanft gekeltert aus den Trauben des Schwarzriesling und Spätburgunders – der Brut-Rosé. Ein unwiderstehlicher Anmacher! Mit 12,5 % Alkohol der ideale Sonntagmorgen-Sekt mit Champagner-Feeling.
www.geils.de

4. GEIL'S 2015 BLANC DE NOIRS BRUT

Die Schwarzriesling-Reben sind 23 Jahre alt, gezielt gepflanzt um für die Methode Champenoise neue Möglichkeiten zu finden. In der Champagne ist der Schwarzriesling seit Jahrhunderten wichtiger Bestandteil des Weinbaues und der Champagnerherstellung. Wenn man die französische Rebsortenbezeichnung „Pinot Meunier" ins deutsche übersetzt erkennt man, warum diese Rebsorte in Deutschland auch manchmal Müllerrebe genannt wird. Ergänzt wird das Cuvée durch Spätburgunder. Cremig, rund und heiter. Prickelnd-lustvoll. Gault Millau, Eichelmann und Vinum zählen diesen Sekt zu den Besten Rheinhessens.
www.geils.de

5. KÖNIGSCHAFFHAUSEN 2016 PINOT BRUT

Königschaffhausen und Kiechlinsbergen liegen an der Burgunderoase Kaiserstuhl. Wie Inseln tauchen die Weinberge vom Kaiserstuhl aus der Oberrheinebene zwischen Freiburg und dem Rhein auf. Das kleine Vulkangebirge Kaiserstuhl wurde von der Natur und den Menschen zu einer einzigartigen Kulturlandschaft geformt und bietet ideale klimatische und geologische Verhältnisse für Weinreben. Es ist das wärmste und sonnenreichste Gebiet Deutschlands. Kiechlinsbergen zählt zu den ältesten und schönsten Winzerdörfern am Kaiserstuhl. Bereits im Jahre 873 wurde der Weinbau erstmals urkundlich erwähnt. Der Sekt wird nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt, von Hand gelesen, geringer Ertrag. Sehr feines Mousseux, riecht nach grünem Apfel, Himbere und Aromen von roter Stachelbeere. Kräftiger Körper, schöner Abgang. Passt zu Fisch und Geflügel, aber auch als Aperitif.
www.koenigschaffhauser-wein.de

6. SCHLOSS SAARSTEIN 2014 RIESLING BRUT

Hier werden herzhafte, saftige Saarweine produziert und so ist der großartige Sekt die köstliche Folge davon. Ein feinperliger, rassiger Saarsekt aus dem großem Jahrgang 2014. Hergestellt nach Champagner-Methode, mit dreijährigem Hefelager. Schöne Reifearomen, elegante gut eingebundene typische Saarsäure. Perfekter Aperitiv und für festliche Gelegenheiten.
www.saarstein.de

7. WILHELMSHOF 2016 RIESLING SEKT BRUT

Der Wilhelmshof: Ein Haus im klassischen Sinne. Wein- und Sektbereitung geschehen komplett vor Ort. Nichts wird fremdvergeben. Aber auch gar nichts. Die Erfahrung bei der Weinbereitung auf dem Hof reicht zurück bis in die Zeit vor dem 30jährigen Krieg. 1949 füllt Wilhelm Jung jr. zum ersten Mal Wein auf Flaschen ab. Das war eine gute Idee; denn was sich spätestens ab 1975 vollzieht, darf den Begriff Revolution für sich gerne in Anspruch nehmen. Zwei hervorragend ausgebildete Diplom-Oenologen, Christa Roth-Jung und Herbert Roth, übernehmen das Weingut; seither müssen sich die Trauben fühlen wie auf einer Eliteschule: Das Beste aus Tradition und Moderne ist für sie gerade gut genug. Neben den hinreißenden Qualitäten gibt es noch einen anderen Grund für einen Besuch auf dem Wilhelmshof. Schon die alten Handwerksknechte wussten Bescheid: Der Hof da unten im Tale, „dem Wilhelm seiner", war berühmt für seine Gastfreundschaft. Das ist bis heute so geblieben.
Ein erfrischender Sekt mit viel Mineralität und knackiger Säure. Rauchig-kräutrig, klare Frucht von Pfirsich, Quitte und Zitrusfrüchten. Klassische Flaschengärung. Ausschließlich gesunde Riesling-Trauben sind die Grundlage dieses Sektes.
www.wilhelmshof.de

8. WILHELMSHOF 2016 BLANC DE NOIRS SEKT BRUT

Ein weißer Sekt aus roten Spätburgunder-Trauben. Spätburgunder ist die wichtigste Rebsorte zur Herstellung von Schaumwein auf Spitzenniveau. 30 % der Wilhelmshof-Weinberge sind mit Spätburgunder bestockt. Vielschichtige feine Frucht, Briochenote im Abgang, am Gaumen eine harmonische Säure. Klassische Flaschengärung. Die Wilhelmshof Sekte wurden als „Beste deutsche Sektkollektion brut" ausgezeichnet.
www.wilhelmshof.de

9
VAUX
SEKT-MANUFAKTUR
RHEINGAUER
RÉSERVE
RIESLING BRUT
VAUX
SEKT-MANUFAKTUR
ROSÉ
RÉSERVE
BRUT 2015
10
VON BUHL
11
12
FÜRST LÖWENSTEIN
SILVANER
VON BUHL
13
14
Schloss Wackerbarth
1836
Schloss Wackerbarth
15
16
Schloss Wackerbarth

9. VAUX 2014 RHEINGAUER RÉSERVE RIESLING BRUT

Schloss VAUX ist ein privates Sekthaus, das sich dem Ideal höchster Sektkultur verpflichtet hat. Seit 1868 wird hier Sekt nach der klassischen Flaschengärung hergestellt. Rheingauer Lagensekte sind die einzigartige Spezialität des Hauses VAUX. Dabei sorgen Terroir-Typizität sowie Brut-Dosierung dafür, dass die besonderen Charaktere ihrer Rebsorten und Lagenherkünfte stets deutlich erkennbar sind. Auch die VAUX Lagensekte werden selbstverständlich im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt.
In der eigens für Schloss VAUX kreierten, patentrechtlich geschützten Sektflasche, ausgestattet mit der traditionellen Kellertafel und dem einzigartigen VAUX Siegel, sind die Lagensekte seit jeher das Symbol edelster Sektkultur. Der Rheingauer Riesling Réserve 2014 verspricht einen energiereichen Tanz von kerniger Säure mit steiniger Mineralität. Rötliche Fruchtnoten unterstreichen seine majestätische Eleganz.
www.schloss-vaux.de

10. VAUX 2015 ROSÉ RÉSERVE BRUT

Charaktervoller Prestige-Rosé aus dem VAUX Weingut. Réserve steht für maßgeschneiderte Qualität, von der sorgsamen Weinbergspflege über die selektive Spätburgunderlese und stil-gerechte Vinifikation bis zur bewussten Vermählung der ausgesuchten Sektgrundwein-Gebinde. Anregend und energetisch präsentiert sich der Jahrgang 2015 des Rosé Réserve: subtile Waldbeerfrucht, elegante Hefenote und ein Hauch Barrique. Die dezente Mineralität verrät das Terroir des Geisenheimer Rothenberg, der feine Lachston im Glas die Spätburgundertraube. Alles andere als Mainstream, sondern pure Handwerkskunst. Leider limitiert: 6.676 Flaschen.
www.schloss-vaux.de

11. VON BUHL RESERVE BRUT

Eine Cuvée aus Weißburgunder & Chardonnay. Betörende Aromatik von saftiger Williams Christ Birne, Mandarine und Haselnuss. Am Gaumen zart cremige Textur, druckvoll, sehr gut eingebundene Säure und langes Finale. Die Idee hinter dem Reserve Brut ist die eines klassischen Brut ohne Jahrgang, der möglichst homogen von Füllung zu Füllung schmeckt und das über Jahre oder Jahrzehnte. Es steht also ganz klar die Hausstilistik im Fokus und nicht ein einzelner Jahrgang. Erzielt wird dies durch einen gezielten Einsatz verschiedener Reserve-Weine, die im Buhlschen Keller lagern. Selbstverständlich sind auch diese Reserve-Weine als klassische Sektgrundweine ausgebaut.
www.reichsrat-von-buhl.de

12. VON BUHL 2016 RIESLING BRUT

Der nunmehr vierte Jahrgang des klassischen von Buhl Riesling brut präsentiert sich mit intensiver Brioche-Note und geriebenem Apfel. Zarte Zitrusnoten, feiner Schmelz am Gaumen. Ab diesem Jahrgang wurde das Hefelager auf mindestens 18 Monate hochgesetzt.Der bisher beste Riesling Sekt des Weingutes. Bei Reichsrat von Buhl gibt es keine Seccos oder tankvergorenen Schaumweine. Hier steckt immer 100% klassische Flaschengärung dahinter. Und das genau so, wie man es aus dem nordfranzösischen Sektanbaugebiet kennt, in dem Mathieu Kauffmann zwölf Jahre als chef du cave die Verantwortung für einen der besten Schaumweine Frankreichs hatte. Bei Reichsrat von Buhl hat Mathieu Sekt auf die nächste Stufe gehoben. Die Kollektion besteht aus von Buhl Riesling brut, von Buhl Reserve brut und von Buhl Rosé brut.
www.reichsrat-von-buhl.de

13. FÜRST LÖWENSTEIN 2014 SILVANER

Versektet im klassischen Champagnerverfahren mit einem Hefelager von 36 Monaten bringt dieser Silvaner Sekt eine vollmundige, weiche, cremige Struktur hervor mit einer feinen, lang anhaltenden Perlage. Die Lage Homburger Kallmuth, entstanden vor 1000 Jahren und seit 1981 unter Denkmalschutz, ist gekennzeichnet durch einen massiven Bundsandsteinberg mit einer leichten Muschelkalkauflage in dem oberen Bereich. Die Reben wachsen in spektakulär terrassierten Steillagen, in denen die Trockensteinmauern als Wärmespeicher dienen. Die Bergs eigenen Quellen versorgen auch in trockenen Jahren die Reben ausreichend mit Wasser.
www.loewenstein.de

14. SCHLOSS WACKERBARTH „HOMMAGE 1836“ WEISS

Die Geschichte des prickelnden Genusses in Sachsen begann 1836 inmitten der Radebeuler Weinberge. Zu dieser Zeit avancierte die Lößnitz mit ihren malerischen Steillagen vor den Toren Dresdens zum beliebten Treffpunkt bedeutender Wissenschaftler, zahlreicher Künstler und berühmter Persönlichkeiten. In deren Mitte reifte die Idee einer sächsischen Manufaktur moussierender Weine. Am 3. August 1836 schlossen sich die drei angesehenen Weingutsbesitzer Ludwig Pilgrim, Georg Schwarz und Karl Friedrich Sickmann zusammen und gründeten eine Aktiengesellschaft zur Errichtung einer Fabrik moussierender Weine. Damit legten sie vor 180 Jahren den Grundstein für die erste Sektmanufaktur in Sachsen und damit auch für eine der ältesten Sektkellereien Europas. Dieser prickelnden Idee schlossen sich viele Bürger der Region an, weshalb das neu gegründete Sekthaus mit einem Startkapital von 100.000 Talern ausgestattet werden konnte – einer für die damalige Zeit sehr großen Summe. Während der DDR-Zeit, im Laufe der 1970er Jahre, zog die Sektkellerei Bussard schließlich mit allen Maschinen, der gesamten Belegschaft sowie ihrer jahrhundertelangen Sekt-Expertise auf das Gelände von Schloss Wackerbarth. Seit dieser Zeit führt das heutige Sächsische Staatsweingut die Sekt-Tradition aus dem Hause Bussard fort und vermählt noch heute, wie vor 180 Jahren, nach der traditionellen Methode der Sektbereitung vor Ort ausgesuchte Trauben zu prickelndem Genuss. In Wackerbarths Manufaktur entstehen so pro Jahr insgesamt 250.000 Flaschen feinste Flaschengärsekte. Anlässlich des Jubiläums „180 Jahre Sekt-Tradition in Sachsen“ und angelehnt an das Gründungsjahr der ersten Sektmanufaktur in Sachsen haben unsere Kellermeister eine besondere Sekt-Spezialität komponiert: die „Hommage 1836“. Für die „Hommage 1836“ wurden ausgesuchte sächsische Trauben miteinander vermählt. Veredelt wird die Cuvée mit handverlesenen Scheurebe-Trauben von den königlichen Weinbergen Sachsens. Nach klassischer Flaschengärung reift die Jubiläumsedition mindestens neun Monate in unserer Manufaktur und wird anschließend vier Wochen lang in den Kellern gerüttelt. So entfalten sich die feine Perlage sowie ein fruchtiges Bukett mit Noten von reifem Pfirsich und mit einem feinen Hauch von Holunder.
www.schloss-wackerbarth.de

15. SCHLOSS WACKERBARTH „HOMMAGE 1836“ ROSÈ

Für die „Hommage 1836“ Rosé wurden ausgesuchte sächsische Rotweintrauben miteinander vermählt. Eine feine Spätburgunder Beerenauslese veredelt die Cuvée. Nach klassischer Flaschengärung reift die Jubiläumsedition mindestens neun Monate in der Manufaktur und wird anschließend vier Wochen lang per Hand gerüttelt. So entfalten sich die feine Perlage und ein Bukett mit Noten von Erdbeere und roten Früchten.
www.schloss-wackerbarth.de

16. SCHLOSS WACKERBARTH 2014 PINOT BRUT

Der „Pinot brut“ Jahrgangssekt ist eine Spezialität aus handverlesenen

17
18
HANS WIRSCHING
2015
SILVANER BRUT
19
20
DIEL
RIESLING
BRUT
21
22
bamberger
2013
Riesling
extra brut
RESERVE
bamberger
2015
#altitude
zero dosage
23
24
bamberger
2014
Cuvée Pinot
brut

sächsischen Spät-, Weiß- und Grauburgunder-Trauben. Vom Holzfass geküsst, reifte die Cuvée zwei Jahre klassisch in der Flasche in der Manufaktur und wurde anschließend vier Wochen lang von Hand gerüttelt. Der Sekt verführt mit einer feinen Perlage und eleganten Noten von Nuss und Quitte.
www.schloss-wackerbarth.de

17. VON OTHEGRAVEN 2012 RIESLING SEKT BRUT

Feines Mouseux mit weicher, anhaltender Perlage; betörend Zitrus-und Lindenblüten verbinden sich mit warmer Brioche und Butter und eleganter rauchigen Mineralität. Beeindruckend und tief am Gaumen, voll saftiger Aprikosen und Grapefruit. Cremig und doch erfrischend durch die herbe Seite der Grapefruit und dem eleganten, salzigen Finale.
Wunderbar und ein wahres Fest für sich allein getrunken, aber auch sehr gut zu frischem Ziegenkäse oder Lachs-Carpaccio.
www.von-othegraven.de

18. BICKEL-STUMPF 2014 CRÉMANT FRANCOPHIL EXTRA BRUT

Dieser elegante Crémant aus der Cru-Lage Kapellenberg ist eine Hommage an die Leichtigkeit des Savoir Vivre. Ein Hochkaräter aus bester Lage, à la méthode champenoise in der Flasche vergoren. Ein durch und durch sinnliches Erlebnis. Leicht Duft nach grünen Äpfeln mit einer Spur Mandeln und Brioche, dazu ein Hauch frisch gemähtes Gras. Am Gaumen frisch, lebhaft und elegant, grüne Äpfel, etwas Holundergelee und Stachelbeere, fein und differenziert, langer Nachhall. Ein sehr eigenständiger fränkischer Crémant!
www.bickel-stumpf.de

19. HANS WIRSCHING 2015 SILVANER BRUT

Der Silvaner Brut ist eine Jahrgangs-Cuvée aus speziell dafür geernteten Silvanerweinen. Hergestellt in klassischer Flaschengärung, verbunden mit einem 18 Monate langem Hefelager. Frisches Bukett, mit feinen Fruchtaromen von Apfel, Pfirsich und Melone. Geschmacklich ist dieser Jahrgangssekt ohne schmeckbare Süße, mit einer milden harmonische Säure und einem cremigen, mineralischen Geschmackskörper. Eigentlich müsste er extra brut heißen, mit einer sehr moderaten Säure. Nicht laut, nicht vordergründig, sondern dezent, elegant, leicht würzig, wie eben die Weine vom Keuper sind. Dafür gibt es eine große Fan-Gemeinde.
www.wirsching.de

20. SCHLOSSGUT DIEL 2009 RIESLING SEKT BRUT

Zu Füßen des historischen Ensembles der Burg Layen und im Zentrum des gleichnamigen Ortes befindet sich Schlossgut Diel, welches zu den renommierten Weingütern der Naheregion zählt. Neben erstklassigen Riesling- und Burgunderweinen werden hier auch erlesene Sekte und Destillate erzeugt. Ein Sekt ist immer nur so gut wie der Wein aus dem er hergestellt wird. Und dessen Qualität wird bereits im Weinberg definiert. Im Schlossgut Diel werden die von Hand gelesenen Trauben schonend als Ganzes gepresst. Die feine Perlage entsteht durch eine zweite Gärung in der Flasche sowie durch eine langjährige Reifung auf der Hefe. Fein gereifte Hefenote im Bukett, duftet nach Aprikose und Pfirsich, etwas Quitte; eleganter Körper, ausgewogene Frucht, perfekt gereift, würziger Nachhall, feine Perlage. Sehr schöner Aperitif, aber auch perfekt zu vielerlei Vorspeisen und Fischgerichten. Idealer Trinkzeitpunkt: Acht bis zehn Jahre nach der Ernte.
www.diel.eu

21. SCHLOSSGUT DIEL 2008 DORSHEIMER GOLDLOCH RIESLING SEKT BRUT

Mit einer Rebfläche von mehr als fünf Hektar Rebfläche ist das Gut bei weitem größter Besitzer in dieser prachtvollen Dorsheimer Steillage. Im 17. Jahrhundert soll dort nach Gold gegraben worden sein. Anlässlich des 200-jährigen WeingutsJubiläums wurde 2002 erstmals ein Riesling aus der Spitzenlage Goldloch versektet. Der perfekte Aperitif! Schmeckt wunderbar zu Meeresfrüchten, Flussfischen und hellem Geflügel. Fein gereifte Hefenote im Bukett, Anflüge von Aprikose und Pfirsich, ein Hauch von Feuerstein; perfekt gereift, kompromisslos trocken, sehr eleganter Körper, feinstrahlige Frucht, langer Nachhall.
www.diel.eu

22. BAMBERGER 2015 #ATTITUDE ZERO DOSAGE

Das Wein- und Sektgut Bamberger liegt in Meddersheim an der Nahe. Seit Generationen bewirtschaftet die Familie ausgezeichnete Steillagen. Heiko Bamberger führt mit seiner Frau Ute den Betrieb, in dem Jung und Alt die 15 Hektar Rebfläche Hand in Hand bearbeiten. Bei Bamberger ist Sekt Passion. Das Beweist schon der Rüttelkeller. Er ist das Herz des Betriebes.
Dieser Sekt ist vor allem als Essensbegleiter gedacht. Säurearm, trocken, mit vielen Nuancen passt er großartig zu Tapas. Dezente Perlage. Duft nach reifen gelben Früchten mit würzigen Noten. Leichte Hefenoten erinnern an Litschi und Honig, gepaart mit kräuterähnlichen Nuancen. 30 Monate Hefelager auf der Flasche, hand gerüttelt und degorgiert.
www.weingut-bamberger.de

23. BAMBERGER 2013 RIESLING EXTRA BRUT RÉSERVE

Versektet nach der klassische Flaschengärung. 5Jahre auf der Hefe gereift, handgerüttelt und im eigenen Sekt- und Rüttelkeller degorgiert. Warmes Hellgelb, fein anhaltendes Mousseux. kräutrig-nussiger Duft, reife Apfel-Birnenaromen. Erfrischend mit lebendiger Säurestruktur und komplexer Frucht. Ganz großes Kino für alle Riesling- und Winzersekt-Fans
www.weingut-bamberger.de

24. BAMBERGER CUVÉE PINOT BRUT

Dezent Lachsfarben, feine Perlage. Klarer Burgundertyp mit Brioche-Noten, dezente Würze. Lebendig, komplex und körperreich am Gaumen. Zurückhaltende Säurestruktur, langanhaltender Abgang. 50% Weißburgunder, 50% Spätburgunder. Ob als Aperitif, zu Fingerfood, zu luftgetrocknetem Schinken, leichten Fisch-Vorspeisen oder als Solist, dieser Sekt bereitet echten Trinkspaß!
www.weingut-bamberger.de

25
26
27
28
29
30
31
32
BÜRGERSPITAL
WÜRZBURG
Pinot Cuvée
PINOT ROSÉ
KRONE
Rothenberg
WEGELER
Riesling Sekt
GEHEIMRAT

25. BÜRGERSPITAL 2016 SLIVANER BRUT

Das Bürgerspital Weingut in Würzburg ist ein modernes, 700 Jahre altes Spitzenweingut in Franken. Auf 120 Hektar Rebfläche werden in erster Linie die klassischen Rebsorten Riesling, Silvaner und Burgunder angebaut und in Bocksbeutel gefüllt. Wertvollster Schatz sind die einzigartigen Weinlagen, allen voran der Würzburger Stein und die Stein-Harfe. Das Weingut ist Teil der Stiftung Bürgerspital zum Hl. Geist, deren ursprünglicher Stiftungszweck, die Pflege von Bedürftigen, bis heute fortgeführt wird. Mit jeder verkauften Flasche Wein wird dieses soziale Engagement unterstützt. Klassische Flaschengärung, handgerüttelt ausgewogen, fruchtig und authentisch.
www.buergerspital-weingut.de

26. BÜRGERSPITAL 2012 PINOT CUVÉE BRUT

Es dauerte sechs Jahre, bis dieser Sekt fertig war. Eine Cuvée aus den Burgundersorten, feine Brioche-Note, Mineralität in Perfektion und klassische Flaschengärung.
www.buergerspital-weingut.de

27. BÜRGERSPITAL 2016 RIESLING BRUT

Der Klassiker des Bürgerspital. Elegant und fein, handgerüttelt und ebenso klassische Flaschengärung.
www.buergerspital-weingut.de

28. KRONE 2015 PINOT NOIR ROSÉ BRUT

Ein Jahrgangssekt aus eigenen Weinbergen, rosé und brut ausgebaut. Herbes, frisches Bouquet. Klassische Flaschengärung. Aus den besten Lagen des Weingutes werden feinste Spätburgunder Trauben für die Sektbereitung per Hand selektiert. Nach zwei- bis vierjährigem Hefelager wird degorgiert. Die Mineralität Assmannshausens und die Frucht des Spätburgunders vereinen sich zu einem besonderen Erlebnis. Pinot Sekt in seiner reinsten Form. Helles Roségold schimmert im Glas. Der Duft wird von einem Füllhorn roter Früchte bestimmt. Eine feine Perlage und die schieferwürzige Mineralität ergänzen sich auf das Beste. Der betont brut ausgebaute Pinot Rosé Sekt zeigt Körper und Länge und tanzt trotzdem auf der Zunge und hinterlässt ein beschwingtes Mundgefühl. Als Aperitif und für besondere Anlässe.
www.wegeler.com

29. WEINHAUS F. KELLER 2014 PINOT ROSÉ BRUT

Egal ob als Aperitif oder zum „Korken knallen lassen" an festlichen Tagen, mit den Chardonnay-, Pinot- und Riesling-Sekten von Franz Keller, die ausschließlich im traditionellen Flaschengärverfahren erzeugt werden, machen Sie jeden Anlass zu einem besonderen Moment. 85% Spätburgunder, 15% Weissburgunder, dezente Roséfärbung, mit typischen Spätburgunderaromen, nach Kirschen und Beeren, angenehm eingebundene Säure, milde Gerbstoffe, schöner Abgang.
www.franz-keller.de

30. GUTSSEKT WEGELER RIESLING BRUT

Feine zarte Perlen. Helles brillantes zartes Strohgelb. Feingliedrige Nase, vielschichtige Fruchtaromatik, Pfirsich, Birne, Apfel, tiefgründig fein mineralische Würze. Lebendig und frisch am Gaumen, Mousseux entfaltet sich weich und charmant. Strahlender flirrender Nachhall, kühle Fruchtigkeit hält lange nach. Als leichter, appetitanregender Aperitif, für alle schönen Anlässe, vor allem aber ein Sekt zum Durchfeiern. Ausgewählte, ausschließlich selbst erzeugte Rieslingweine der Gutshäuser Bernkastel und Oestrich vereinen sich im Gutssekt Wegeler Riesling brut zu einer Sektkomposition von exquisiter Qualität und Einzigartigkeit. Grundweine von den mineralischen Schieferböden des Moseltals verbinden sich mit Rieslingen der Löß-Lehm Böden des mittleren Rheingaus. Vater Rhein vermählt sich mit Mutter Mosel.
www.wegeler.com

31. WEGELER 2013 ROTHENBERG RIESLING SEKT BRUT

Auf der erstmals ausgeschriebenen Sekt Trophy des Wein-Magazins Falstaff trug der Riesling Sekt 2013 Geisenheimer Rothenberg brut aus der historischen Rheingauer Grand Cru Lage den Sieg davon. Er war für die Jury mit Abstand der Beste in der Kategorie Riesling und erreichte 95 Punkte. Insgesamt waren 122 Sekte angestellt. Der Lagensekt aus dem Geisenheimer Rothenberg ist ein Meisterstück und ein Hochgenuss. Mit dem reinrassigen Premium-Sekt aus der Einzellage Geisenheimer Rothenberg knüpft das Team der Weingüter Wegeler an eine alte Tradition an.Dreißig Jahre ist es her, dass die Wegelers mit einem 1984er Lagensekt aus dem Bernkasteler Doctorberg aufhorchen ließen. Der Riesling Sekt 2013 Geisenheimer Rothenberg brut ist ein würdiger Nachfolger. Mit der Wiederentdeckung der Lagenklassifikationskarte aus dem Jahre 1867 war auch offiziell der Beweis erbracht: Der Geisenheimer Rothenberg galt schon vor weit über 100 Jahren als Premiumlage. Doch bis der Genuss vollendet ist, braucht es Geduld und viele Arbeitsschritte. Ist ihre Zeit gekommen, so werden aus dem Weinberg von Hand mit höchster Sorgfalt genau die Trauben ausgelesen, die optimal dafür geeignet sind, mindestens drei Jahre auf dem Hefebett der Vollendung entgegen zu schlummern. Die Quintessenz ist ein großer Sekt - unverwechselbar wie die Lage, in der er gewachsen ist. Nach 36 Monaten Hefelager zeigt der Sekt eine extrem feine und beständige Perlage. Im Duft besticht er durch die typischen Düfte nach Pfirsich, Mirabellen und gelben Pflaumen. Das Terroir des Rothenbergs spiegelt sich am Gaumen wieder. Cremige Textur, feine Mineralität des roten Bodens und ein langes Finish ergeben einen Prestige-Sekt aus der VDP.GROSSEN LAGE.
www.wegeler.com

32. WEGELER 2011 „GEHEIMRAT J" RIESLING SEKT BRUT

Klar, brillant, goldgelb. Duftet hell und kühl nach Aprikose, Golden Delicious Apfel, Brioche und Mandel. Am Gaumen entfaltet sich die Perlage deutlich spürbar, dennoch feinperlig und sanft. Schlank, rassig, trocken und bodenbezogen setzt er sich fort. Im Abgang dann fest, sehr steinig und kühl. Im Nachhall strahlen gelbe Zitrusfrüchte lange nach. Dieser Sekt passt zu allen Anlässen in denen auch ein Blanc de Blanc Champagner eingesetzt wird. Mit Auslesen veredelter Jahrgangssekt aus eigenen Rheingau Riesling Weinen, brut ausgebaut. Seit 1987 werden aus besten Grand Cru Lagen des Rheingaus feinste Riesling-Trauben für die Sektbereitung in traditioneller Methode per Hand Selektiert. In diesem Sekt vereinen sich die rassig mineralischen Lagen des unteren Rheingaus, vor allem die legendären Rüdesheimer Berglagen sowie der Geisenheimer Rothenberg mit den weichem und fülligen Terroirs um Oestrich (Oestricher Lenchen) und Winkel (Winkeler Jesuitengarten und Winkeler Hasensprung). Mineralität vereint sich mit weicher Frucht. Die Mineralität und die Frucht des Rheingaus vereinen sich mit einer zarten Perlage zu einem besonderen Genuß.
www.wegeler.com

Tabak *für die Seele*

TEXT: JENS MEYER, FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Die kalte Jahreszeit stellt für den Pfeifenraucher den gefühlten Sommer da. Der Schnee und das Eis schaffen die Grundlage für den duftenden Tabakgenuss. Die Tage werden kurz, umso länger die Abende. Klirrender Kälte mit Eiszapfen vor den Fenstern laden ein sich zurückzulehnen und die Pfeife mit dem Lieblingstabak zu füllen.

Der Winter naht. Die Weihnachts-Neuheiten sind darauf ausgerichtet. Ausnahmslos fallen sie süßer, zuckriger und duftender aus. Lebkuchen in der Pfeife. Eine weitere Eigenart teilen sie: Es gibt sie nur für kurze Zeit. Das gilt im Besonderen für die Kohlhase Wintertime Mischung. Diese ist schon im Herbst bei den meisten Händlern ausverkauft gewesen. Schweren Herzens wird auf eine eingehende Betrachtung verzichtet. Was hilft ihnen eine Neuerscheinung, die schon nicht mehr im Handel zu finden ist.

Neben diesen Gebäckmischungen, geht Mac Baren mit dem neu erschienenen Burley Flake traditionelle Wege. Das Ganze wird ergänzt durch Spezialitäten, denen mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden sollte, wie zum Beispiel dem John Aylesbury Pearl Cut, meinen persönlichen Tipp in dieser Runde.

Es bleibt spannend.

BEWERTUNGSSYSTEM

80-85 *Punkte nicht empfehlenswert*
86-90 *empfehlenswert* | **91- 95** *große Klasse*
96-100 *Hochgenuss*

Unser Autor Jens Meyer leitet seit 2007 das Haus Pfeifen Huber in München. Gegründet wurde das Unternehmen 1863 und wird heute in vierter Generation von Georg Huber geführt. Jens Meyer bietet dort auch Einsteigerseminare. Weitere Informationen: www.pfeifen-huber.de

John Aylesbury Winter Edition 2018 — 95 Punkte

Im Vergleich zum Rattrays Wintertime sind hier die Aromen feiner verwoben. Zur Lebkuchenwürze gesellen sich leichte Fruchtnoten und gemahlene Gewürze. Im Geschmack rund, gleichmäßig und schmeichelnd. Das i - Tüpfelchen macht die verführerische Raumnote aus, welche ihnen als Raucher leider verwehrt bleibt. Man kann nicht alles haben.

100 Gramm Dose 24,80 €. Stärke: Leicht.

Mac Baren Burley Flake — 95 Punkte

Die große dänische Marke Mac Baren hat einen neuen Flake herausgebracht. Hier wird der versierte Pfeifenraucher angesprochen. Während leider die Nr. 1 im Segment Pfeifentabak- die Scandinavian Tobacco Group, auf Runddosen umgestiegen ist, hält Mac Baren bei den Flakes an der typisch flachen, quadratischen Dose fest.

Zum Tabak: Die Scheiben sind perfekt gepresst und sauber geschnitten. Im Aroma das typische Casing, welches wir vom Navy Flake kennen, doch hier schokoladiger ausgeprägt. Gemahlene Gewürze und ein Hauch Weihnachtsgebäck gesellen sich dazu. Dann ist da noch etwas: Dark fired Kentucky mit einer entfernten Rauchigkeit fließt hinein. Im Geschmack setzen sich die Komponenten harmonisch zusammen, der Burley mit seiner ausgeprägten Nussigkeit spielt nicht die Hauptrolle. Würziger Virginia vollendet diesen Flake. Lassen Sie sich nicht täuschen durch den Duft: Es erwartet Sie natürlicher Geschmack. Hier ist den Dänen ein großer Wurf gelungen. Herrlich eigenständig und doch „Easy Smoking".

50 Gramm Dose: 11,50 €. Stärke: Medium.

W.O. Larsen Craftmans Edition — 94 Punkte

Der schönste Duft von allen hier besprochenen Mischungen. Goldbrauner Ready Rubbed wird mit Anteilen von Black Cavendish untermischt. Eine Nase von karamellisierten Birnen und eingekochten Früchten. Fast zu schade zum Rauchen . Der Duft entwickelt sich langsam, mit einer tragenden Struktur. Im Geschmack Brombeeren, mit einer Spur Karamellbonbons und Vanille. Im Verlauf kommt eine Nussigkeit auf, die sich dann wieder mit der Frucht abwechselt. Anheimelnd. Keine Aromenbombe, hier bleibt Platz für die Eigenständigkeit des Tabaks-so soll es sein.

Die Hersteller von zeitlich begrenzten Tabaken gehen dazu über, ihre Editionen in Schmuckdosen anzubieten. Optisch schön, für den Gelegenheitsraucher jedoch nicht förderlich. Der Tabak will umgefüllt werden oder aber in drei Wochen geraucht werden-was bei dieser Mischung zu schaffen sein sollte.

100 Gramm Dose: 27,90 €. Stärke: Leicht.

Planta MMXIX Edition — 94 Punkte

Wer diese römischen Zahlen nicht sofort zuordnen kann: Es handelt sich um den neuen Jahrestabak für das Jahr 2019. Untertitel: New Zealand Mixture. Loose Cut Virginia wechselt sich ab mit Flake Anteilen und Black Cavendish. Optisch gelungen. Wohl erstmalig finden wir Kiwi als Geschmacksträger. Im Duft saftig, cremig mit gefälliger Frucht. Die Struktur ist gut ausbalanciert, was nicht allen hocharomatischen Mischungen gelingt. Sofort nach dem anzünden wird der Mund ausgefüllt mit frischer Süße, die ihre Leichtigkeit bis zum Finale beibehält. Eine charmante Mischung, die durch Leichtigkeit überzeugt. Zu ihrem Vitaminhaushalt steuert die neue Edition jedoch nichts bei.

Doch Sie haben es bereits geahnt.

100 Gramm Dose: 22,90 €. Stärke: Leicht.

Robert Mc Connell Flake

94 Punkte

Wenn wir Ausschau halten nach einen neuen, naturbelassenen Virginia Flake, führt kein Weg vorbei an dem legitimen Nachfolger des Dunhill Flakes. Auch wenn die große Englische Marke vom Markt verschwindet, (was wir alle sehr bedauern), finden sich doch immer noch Alternativen. Gleich nach dem Öffnen der Dose strömt uns dieser unwiderstehliche Duft nach einem geöffneten Heuschober, verbunden mit getrockneten Wiesenkräutern in die Nase. In der hintersten Ecke etwas Nuss und Kakao. Geschmacklich setzt sich der Flake vom Kontrahenten wie dem Orlik Golden Sliced durch mehr Würze und einen Hauch Erdigkeit, verbunden mit natürlicher Süße ab. Dieser gepresste Tabak trifft genau ins Herz des Virginia Liebhabers mit der Abneigung gegen Vanille und Kirsch.

50 Gramm Dose: 14,30 €. Stärke: Medium.

VAUEN Lounge Blend No. 1

93 Punkte

Der Nürnberger Pfeifenhersteller hat sich innerhalb kurzer Zeit einen Namen im Pfeifentabakbereich gemacht. Das Geheimnis liegt in der attraktiven Gestaltung und dem Riecher für angesagte Mischungen. So auch hier. Das Tabakbild zeigt sich visuell spannend und abwechslungsreich, eine gute Portion Black Cavendish wechselt sich ab mit nussbraunem Virginia und einer Beigabe Burley. Flake Stücke runden das Ganze ab. Im Rauch wird der Zeitgeist getroffen, die Frucht zeigt sich geschmeidig und präsent ohne sich nach vorn zu drängeln. Die Mischung ist leichtgewichtig und verspielt, zeigt dabei Anklänge von Vanille-Creme. Alle Tabake werden lediglich in 50 Gramm Dosen angeboten und zielen auf eine Kundschaft welche die Abwechslung liebt und gern probiert. So auch hier.

50 Gramm Dose: 12,50 €. Stärke: Leicht.

John Aylesbury Pearl Cut

93 Punkte

Diese Perlen erweisen sich eckig. Es handelt sich um einen reinen Cube Cut. Will heißen: Der Tabak wird gepresst, geschnitten und in feine Würfel geteilt. Vorteil: Ein Stopfen entfällt, die Pralinen werden lediglich in den Kopf gefüllt und angezündet. Das erweist sich als angenehm unspektakulär, ein erfreulicher Nebeneffekt stellt sich zusätzlich ein: Der Tabak glimmt langsam und gleichmäßig ab. Virginia bildet die Grundlage und wird mit Vanille und etwas Kirsche versetzt. Der Tabak entfaltet sich zart-süß mit ausgewogener Sanftheit. Vanille steht im Vordergrund, dabei verbindet sich alles zu einer einladenden Harmonie. Überraschend gut. Unbeschwerter Genuss.

Ab 50 Gramm Dose: 8,30 €. Stärke: Leicht.

Danish Dice

93 Punkte

Mit dem Pearl Cut von John Aylesbury in diesem Test teilen sich beide Kontrahenten die Schnittart. Wobei der Danish Dice (vormals Danish Truffles) den bekannteren und weiter verbreiteten Cube Cut darstellt. Diese kleinen Trüffelwürfel werden gefüttert mit einer Aromatisierung aus Mandarine und Benedictiner Likör. Während der Pearl Cut eine Virginia Grundlage aufweist, ist hier Black Cavendish in der gepressten Form vorherrschend.

Beide befinden sich auf der Skala der Kräftigkeit auf gleichem, leichten Niveau. Das betrifft ebenso die Raucheigenschaften – wie wunderbar leicht ist ein Cube Cut zu stopfen. Der Dice vermittelt eine fruchtige Note mit cremiger Abrundung, beim Pearl Cut steht die Süße der Vanille im Focus. Reine Geschmackssache und damit gleiche Punktzahl in der Bewertung.

Ab 50 Gramm Pouch: 10,- €. Stärke: Leicht.

Mac Baren 7 Seas Gold Blend **92** *Punkte*

Hier befinden wir uns in einem umkämpften Preisbereich, die Linie umfasst 4 verschiedene Geschmacksrichtungen. Allen gemein ist die 40 Gramm Pouch Größe. Es handelt sich um einen Loose Cut bestehend aus Virginia und Burley. Attraktive Optik. Eine zarte Vanille Süße strömt aus dem geöffneten Beutel und wird untermalt von dezenten Fruchtaromen. Das ist schon alles richtig gut gemacht. Der langfaserige Schnitt lässt sich einfach stopfen. Bei langsamen Rauchen stellt sich ein unbeschwerter Rauchgenuss ein. Die Mischung avanciert zum behaglichen Tagesbegleiter. Bestes Preis/ Leistungsverhältnis.

40 Gramm Pouch: 5.60 € (entspricht 50 Gramm 7.- €). Stärke: Leicht.

Rattray's Winter Edition **90** *Punkte*

Den Winter wird Rattrays nicht überstehen, bis Weihnachten soll und wird dieser neue Tabak ausverkauft sein. Duft und Geschmack können zusammengefasst werden: Schokolade, Schokolade und wieder: Schokolade. Im Geschmack dann Spitzen von Honig und Karamell, doch die Schokolade behält die Oberhand. Hier ist man mit der Aromatisierung dicht an das Limit gegangen. Zartbitter, nicht die Vollmilchvariante ist zu finden. Ich hätte mir eine Vanille Abrundung gemischt, die dunkle Bitter-Süße dominiert einseitig.

100 Gramm Dose: 23,60 €. Stärke: Leicht.

INTRODUCING THE -Z- COLLECTION
CIGAR CARE TO MATCH YOUR STYLE

Zino

Hoch die Tassen

Die Bedeutung der Bergküche, die Tradition des Dänischen Weihnachtsbieres und Irischer Whiskey für außergewöhnliche Cocktails

Bozen/Südtirol

Taste the Mountain 2018

Mit dem Event Taste the Mountain setzt die IDM Südtirol in Zusammenarbeit mit Norbert Niederkofler welcher als erster Südtiroler Koch 3 Michelen Sterne in Südtirol erhielt, ein weiteres Highlight im innovativen Konzept über eine ethischere und nachhaltigere Küche. Im Rahmen von Taste the Mountain wird auf die lokale Bergküche und ihre Herkunft eingegangen, mit dem Ziel eine Verbindung zwischen nachhaltigem Wachstum, Ursprungsterritorium und innovativer Küchenphilosophie zu knüpfen.

Es geht darum die Beziehung zwischen Küche und Berg zu leben und einen Weg zu bestreiten, der ökologische Nachhaltigkeit und territoriale Entwicklung verbindet. Zu diesem Zweck treffen sich internationale Küchenchefs, Experten und Journalisten aus aller Welt um der Frage nachzugehen: Wie können gelebte Werte der Bergtradition in die Gastronomie übertragen werden, um so Tradition, Regionalkultur und Innovation miteinander zu verbinden? Das innovative Konzept ist mehr als nur ein Projekt, das sich mit der lokalen Bergküche beschäftigt; es ist eine Lebensphilosophie und Lebensweise. Norbert Niederkofler, der Initiator von Taste the Mountain: „Am Berg zu leben ist eine Philosophie. Die Menschen mussten sich der Natur anpassen und manchmal auch unterordnen. Es war ein karges und manchmal schwieriges Leben. Dies wirkte sich auf die Produkte und die Küche aus. Die Menschen mussten kreativ werden, viele Produkte sind aus der Notwendigkeit heraus entstanden. Auf der Alm hatte man nicht die Möglichkeit wohin zu fahren, um Lebensmittel einzukaufen. Also stellte man Käse her – denn Milch gab es im Überfluss. Auch das Räuchern von Speck dient dazu, ihn lange haltbar zu machen. Es galt zu produzieren, um das ganze Jahr über davon leben zu können."

Norbert Niederkofler und seine Sternekollegen Andreas Caminada (CH), Alfio Ghezzi (IT), Miguel Pedro Schiaffino (Peru), Justin Cournoyer (Canada) und Thorsten Probost (Lech am Arlberg) v.l.n.r.

Ein Highlight der Veranstaltung: Die Star Gala Night mit hochkarätiger Menüabfolge serviert im Felsenkeller der Laimburg (Foto unten).

Julebryg – Startschuss für den Ausschank des dänischen Weihnachtsbieres in der Szenelocation „ÜberQuell“

Die Weihnachtszeit beginnt in Dänemark schon sehr früh - nämlich immer am ersten Freitag im November. Da startet um Punkt 20.59 Uhr in Restaurants, Bars und Kneipen der Ausschank des jeweils neuen Weihnachtsbieres. In Dänemark ist die Freigabe des Weihnachtsbieres (Julebryg) ein nationales Ereignis und in Hamburg als „südlichste skandinavische Stadt“ wurde der Julebryg-Day zum zweiten Mal im „ÜberQuell“ gefeiert.

Einen perfekteren Ort kann man sich dafür in Hamburg gar nicht vorstellen. Das „ÜberQuell“ liegt mitten in der Stadt direkt am Hamburger Hafen in den New-Riverkasematten und bietet mit der eigenen Microbrauerei - im sogenannten BrewPub - den idealen Platz zur Verkostung des neuen Bieres. Nach der Premiere in 2017 wurde der 2. J-Day am Freitag, den 2. November 2018 im „ÜberQuell“ gefeiert. Mit dabei war der„verrückte Däne“ Brian Boisen von Brian’s Steak & Lobster, der dänische Biernerd Anders Coisbo, der gemeinsam mit ÜberQuell Braumeister Tobias Hess das ÜberQuell Julebryg 2018 gebraut hat und der dänische Akvavit-Experte Lars Kragelund von Aalborg Akvavit.

Das Julebryg 2018 wurde unter anderem mit Koriander und Sternanis gebraut, Gewürze, die sich auch im Aalborg Jule Akvavit finden. Zusammen mit einer dänischen Köstlichkeit wie mariniertem Hering auf Schwarzbrot und einem Glas Aalborg Jule Akvavit wird daraus ein köstlich dänischer Weihnachtsgenuss.

Den Machern des 2018er Julebryg ist es durch die Beigabe extra großer Mengen der verschiedenen Rohwaren wieder gelungen, die dunkle Farbe und den kräftigen Geschmack des Bieres zu kreieren – davon konnte sich das heimische Publikum um Punkt 20.59 Uhr mit ersten Probiergläsern überzeugen. Die gute Stimmung und und der höhere Alkoholgehalt, der das dänische Weihnachtsbier kennzeichnet, haben zu einem gelungenen Abend im ÜberQuell beigetragen. Freuen wir uns auf den nächsten Julebryg-Day 2019!

Rauchen ist tödlich

München

Six Shades of Red

Durch Irland in sechs Gläsern: Ende November sind in der Fox Bar in München sechs Drinks mit Red Bush, dem Neuzugang im Bushmills – Sortiment, präsentiert worden. Der irische Whiskykenner Gearóid O' Callaghan alias „The Whisky Jack" aus Hamburg, zeigte anhand von neuen Rezepten wie vielseitig Red Bush in Longdrinks und Cocktails eingesetzt werden kann.

David Beck von „Pusser's" Bar begrüßt Gearóid O'Callaghan

Es ist ein sehr seltenres Ereignis, wenn in der mehr als 400 Jahre langen Tradition von Bushmills das Sortiment erweitert wird. Mit Red Bush Irish Whiskey führt eine der ältesten lizensierten Whiskeybrennereien der Welt jetzt in Deutschalnd einen ganz besondern Whiskey ein, der das Zeug zum Klassikler hat. Süß-blumiger Duft gepaart mit milder Sanftheit auf der Zunge und Geschmacksnoten von Vanille und Honig zeichnen die neue Whiskey-Qualität aus. Zum Start easy in the mix mit den Drinks Red Bubbles, Red Bush und Autumn Rose Red Lemonade.

In Red Bubbles, Red Bush trifft der irische Whiskey auf Cranberry, Zitrone und leichte Bitternoten, aufgefüllt mit rosé Schaumwein, im Highball-Glas serviert. „Dieses Rezept eignet sich wunderbar zum Feiern oder um Freunden zu zeigen, wie gut sich Whiskey im Cocktail mixen lässt", sagt Gearóid O' Callaghan. „Rote Limonade ist irischer als der St. Patricks Day, leider ist sie außerhalb Irlands schwer ausfindig zu machen, deshalb machen wir sie hier selbst", berichtet „The Whisky Jack". „Bei der Kreation von Autumn Rose Red Lemonade dachte ich an einen herbstlichen Nachmittag, wenn das Licht durch das offene Geäst der Bäume scheint, man nach Hause kommt zu Whiskey und warmem Apfelkuchen."

SEI SO FREI

Sollen, müssen, können – Du allein entscheidest, wann es Zeit ist, das Hamsterrad anzuhalten. Nur Du legst fest, was Dir Lebensfreude, Vielfalt, Genuss und Selbstbestimmung bedeuten.
Sei so frei!

Erfahre mehr auf facebook.com/seisofrei.info

jti.com/germany

CARLOS ANDRÉ

COLLECTOR'S CUT Nº2

Ambition

»Als traditionsreiches Familienunternehmen streben wir unaufhörlich nach herausragenden Kompositionen für höchste Genusserlebnisse – eine Ambition, die von Generation zu Generation weiterlebt.«